

2.
JOHANNIS SPERLINGI,

Witteb. quondam Phys. P. P.

Clarissimi,

Carpologia

Physica Post-

huma.,

Opusculum utile ac jucundum:

nunc secundum prodiens

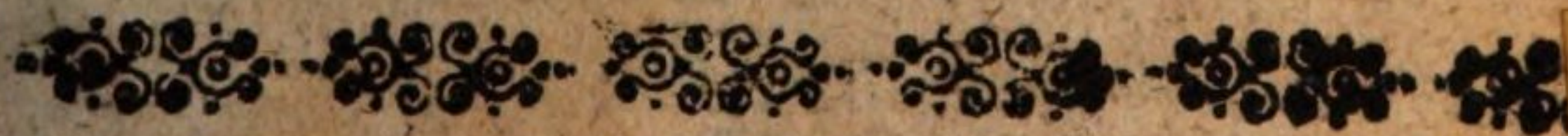
è

muséo

GEORGI CASP. KIRCH-

MAJERI, Phil. LLq; AA. M. atq;

Eloqv. Prof. Publ.



VVITTEBERGÆ,

Impensis Hæredum JOH. BERGERI,

Literis JOHANNIS HAKEN,

Anno M. DC, LXIIX.

Anno M. DC. LXXIX.

Licent. JOHANNES HAKEN,

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

WITTEBERGAE,

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.

Imprimus Hertzogum JOH. BERGEB.



*Magnificis , Nobilissimis , ac
Consultissimis*

V I R I S ;

DN. BURCHARDO BER-

LICHIO, in **Wegefarch / Walters-**
dorff / Braunsdorff / & Zschorna Hæredi-
tario, **Palatii Cæsarei Comiti**, **Serenissimo**

SAXON. ELECTORI, à **Consiliis Au-**
læ & Justitiæ, **Senatori Eminen-**
tissimo &c. &c.

ET

DN. PETRO WERDER-

MANNNO, in **Gröbern / Jessen / &**
Baselitz Hæreditario, **Potentiss. SAXON.**
ELECT. **Consiliario**, **Redituum item ac**

rationum Provincialium Præ-
fecto supremo &c. &c.

D N N. meis ac Patronis , devotè venerandis

S. & O.

M &

EDL

EPISTOLA



EPISTOLA NUNCU- PATORIA.



Est **rum**, **MAGNIFICI PATRONI**, nomen, opusculum hoc gerit : & obscuri annuli ad instar, pretiosioris gemmæ politurâ æstimari gaudet. Actum est de mercede, optimâ licet, nisi bonæ fidei commendatorem nanciscatur. **A VOBIS**, tot tantaq; erga Rem civilem literariamq; merita, tot Virtutum præclarissimarum profecta monumenta sunt, ut ingratus, & , (si penetrante Latinorum voce uti malim) iners habeatur, qui pro dignitate isthæc metiri vel nolit, vel nesciat. Neque egomet attingam publica hæc, præconio solemni digna. Sunt privata mihi ac domestica quædam, cur, quod ausus jam pridem sum, nunc demum effeci. Vereor coràm laudare **VOBIS** : cùm nec crescere elogio qualicunq; meo, nec
dimi-

NUNCUPATORIA.

diminui silentio fortè fama vestra possit. Id tamen diffiteri nequeo, quòd de me nunquàm viso etiam, tantà Virtutis doctrinæque (quæ utraq; nihilominus perexigua mihi cecidit) confidentiam conceperitis animo, ac foveritis, ut favore auxilioque vestro dignum oppidò me arbitraremini. Atque Tua quidem, Virorum EMINENTISSIME, BERLICHII, quanta mentis, erga me, propensio sit, ex multis affatim accepi nuper argumentis. Simile spei melioris documentum, Tua, non ita pridem, cùm hìc commorabàre, MAGNIFICE WERDERMANNE, temperata humanitate gravitas reliquit. Dabitis veniam proinde, si eventum incertus, ad VOS TUTELARES, invitatus veluti confugere non verecunder. Arduis negotiorum distineri VOS, si muneris amplissimi provinciam spectare velim, ecquomodo ignorem? Scio tamen, imò video quasi, post concatenatas (ita enim loqui placet) publicis laboris defatigationes, aliquantillum temporis spaciolum, his VOS meditationibus tributuros esse. *Brevis vita est, ac molest*

EPISTOLA NUNCUPATORIA.

*satis; dumq; aliis prosumus, candelæ instar
consumimur ipsi O quàm incomparabile bo-
num hoc, suum fieri, innocentiq; frui volupta-
te. Quod ut faceretis, præbere ansam placuit.
Opsonia, ex aliena liberalitate appono VO-
BIS, & secundas quasdam apparare mensas
studeo. O utinam lautas, delicatasque. Gu-
state quæso, aut, si non omninò ad palatum
libamenta hæc, saltem ne detestaminor! E-
go interim tantisper vester extiturus &
præco, & ad beneplacita paratus cliens e-
ro, dum adspicere me Sol dignabitur. Vale-
te! Witteb. IX. Kalend. Septemb. ipso illo
die, quo ante 250. annos, natus, felicissimis
auspicijs, Divus *Fridericus II. Saxonie Ele-
ctor fuit*, & 91. annis abhinc, funestissima
Gallicæ laniens, contra Hugonattas, con-
spiratio accidit. A. O. R. clb lbc. LXI.*

*Magnifici, Nobilissimiq; Nominis
Vestri*

cultor addictissimus

GEORGIUS CASPAR

Kirchmayer/ P. P.

Ad

Ad Benevolum Lectorem

PRÆFATIO.

Cùm multa & præclara jam olim evulgârit scripta, qui nunc inter Cœlites, consortio versatur beatissimo SPERLINGIUS; tum jucundius nullum, aut utilius juventuti, (si quid judicii nobis superest) elaboravit, quàm quod in presenti cernis Lector, opusculum. De fructibus agit liber, atq; eo nomine fructuosus supra modum est. Amœnitatem vis? Habes poma Punica, Aurantia, Citria, Limonia, Cotonea, Armeniaca Salubritatem ac saturitatem aves? En Borstorfiana tibi, pyra item atq; messila. Varietatem amas? accipe nuces, amygdala, juglandes, avellanas, myristicas, castaneas, pineas. Delicias ex ambis? præstò uvæ sunt, ficus, cerasa, pruna, oliva, mori. Siliquas nò spernis? præter singulare siliquarũ genus, cassiam, & Thamarindos habes. Frumentorum exigis necessitatẽ? Hic triticum, Zeam, secale, avenam, milium, hordeumq; ac Oryzam deprehendes. Leguminibus coacervandis inbias? Apponentur faba tibi, pisalentes, cicera.

Elige quod voles, & quantum voles. Si non arridebunt quedam, non omnia certè displicebunt. In compendio culinam vides. Tu coquus esto, & in succum sanguinemq; pro eâ, quâ es & industriâ, & prudentiâ, converte cibum. Redolet adhuc antiquas vires, ac licet per viginti annos, inter schediasmata Autoris delituerit, nuncq; primum in lucem protrahatur; ne quicquam tamen imminutus ejus vigor est. Religion

nobis

nobis duximus, nisi maturè, publico exponeremus hūc
quoq; sedulitatis SPERLINGIANÆ factum. Atq; au-
rea tot meritis obstricti Viro optimo, cū in vivis es-
set, fuimus, ut impietatis genus sit, de meminisse
beneficiorum. Hic, si placet, frueri opsoniis, benevole
Anagnosta: meliora accepturus, si & grata hæc ex-
titura sunt, & nos supervixerimus. Duo tamen mo-
nendus adhuc es. Primum, ut ne vitio Auctori veritas, si
quando dimidiam propemodum libelli hujus partem,
Germanica referre loca, ex Trago ac Tabernamonta-
no, clarissimis superiore seculo, Botanici, animadver-
tas. Voluit enim, ut rem planissimè enuntiemus tibi,
non tam stylum hīc, quā utilitatē suavitatemq;
consecrari, omnibusq; vel semidoctis etiam, hoc
prodesse modo, Auctor. Hæc mens ejus, hic scopus in
præambulo quodam fuit. Deinceps, ut ad meliorem
usum tuum, uberioremq; informationem, (hic ete-
nim libellus pro mediocribus tantum conscri-
ptus est) adeas Medicos ac consulas, Ludovicū Nō-
niū nēpe, Joh. Bruyeriū Cāpegiū, Lngdunēsē Bata-
vā, Juliū itē Alexādrinū, & quicunq; de re cibaria,
eruditos labores vulgavere. Præ omnib; verò commē-
dandus Tibi erit, qui nuper de Alimentorum facul-
tatibus, libros V. non sine ingenti & applausu & Pa-
trum-familias quorumcunq; commodo in lucem edi-
dit, clarissimi nominis Medicus D. MELCHIOR SE-
BIZIUS, Academ. Argent. P. P. ac Comes Palatio-
nus. Cujus tantò quidem gravior existet lectio, quantò ma-
gis instruit & ad cotidianum vitæ usum, non conducit so-
lummodò, sed propè necessaria apparet. Hic vale pariter ne
fave. S. V. Virteb. ut supra.

KAP



ΚΑΡΠΟΛΟΓΙΑ

PHYSICA.

PROOEMIUM,

De

ΚΑΡΠΟΛΟΓΙΑ PHYSICA, IN
GENERE.

Præcepta.

I. Carpologia Physica est scientia fructuum, quatenus corpora naturalia sunt.

II. Estque vel Arborum vel Herbarum.

III. Arborum fructus sunt, poma, baccæ, nuces, siliquæ.

IV. Herbarum fructus sunt, frumenta, legumina, olera.

*Explicationes.**Ad Præcepta in genere.*

Latebras hortorum, camporum ac
 Sylvarum lustrabimus. Ingenuâ &
 innoxia tracti delectatione. Profecto
 congenita nobis vis est, quâ sancta hæc
 capeſſimus oblectamenta. Ipse rerum
 Creator nobis hæc fecit otia. Talia e-
 nim condidit, talia ſciendi deſiderium
 nobis indidit. Quis eſt, qui in hoc
 amœniſſimo mundi viridario verſans,
 nō plenis decâtet buccis creatoris be-
 nignitatem? Attendite homines ad be-
 neficia Conditoris veſtri! Cibos præſti-
 tit vobis ad ſufficientiam. Implet bonis
 ſuis hortos, campos ac ſylvas. Neque
 ſolūm quæ neceſſitas urget, præbet, ſed
 & quæ flagrat voluptas. Non panem
 ſaltem confortantem cor, ſed viam et-
 iam quæ lætificat, offert. Implet ſuavi-
 tate animas noſtras, & aſiſ ſingulis no-
 vas dat delicias, novas divitias. Poma,
 Pyra, Pruna, Ceraſa numerumque fru-
 ctuum innumerum perpendite. Excla-
 mabitis voce altâ: O quàm magna mul-
 tudo dulcedinis tuæ Domine! O quàm
 delicatè, quàm magnificè noſtra nutris
 cor.

corpora! Nefas foret grande, sine judi-
 cio hæc adipicere, instar suum ac boum.
 Injurii etiã in nosmetipsos foremus, si
 absque virtutis scrutinio escas illas avi-
 do committeremus ventri. Non omnia
 omnibus profunt, nec semper, quæ
 nunc. Sanitas, optimus thesaurus non
 obijcienda periculis. Peribit in pericu-
 lo, periculum qui amat. Sanctus ergo
 hic liber, lucrum habet non temnendũ.
 Adeste mentes lucri avidæ. Adeste quot-
 quot reditus sollicitis computatis arti-
 culis. Fructuum theoria fructus dat u-
 beres. Unde non plebejæ forsan ani-
 mular, sed illustria capita, hoc trana-
 runt æquor. Non molles ac delicatuli,
 sed maximè ferii ac severi, hisce horto-
 rum, camporum ac sylvarum amænita-
 tibus se tradidère totos. Legimus *Re-*
gem Tarquinium in hortis molliter am-
 bulasse, & papaverum capita amputasse.
Lucullum, post Asiaticas victorias, ea-
 dem amasse otia, ferunt Historiæ Dio-
 cletianus Princeps olera sua, purpuræ
 ac scepro prætulit. *Sulla*, abjectâ di-
 ctaturâ, hic suaviter senescere non eru-
 buit. Et sapientissimus *Salomo* disputa-
 vit de lignis, & cedere quæ est in libano usq-

ad hyssopum quæ egreditur de pariete. Cognovit naturas animantium, & animas bestiarum, spiritum, voces & cogitationes hominum, differentias plantarum & medicum facultates. Communicavit etiam sapientiam suam hominibus sine invidia, conscripsit sermones rectissimos & veritate plenos. Parabolarum ac similitudinum composuit tria millia & certum adtribuit cuilibet plantarum speciei, certam cuilibet pecori, cuilibet animali. O quantam fecimus thesauri hujus jacturam! Cedro digna Salomonis scripta tineis & blattis venere erodenda. Ita DEUS gloriosus noluit fieri commune, quod proprium concessum erat Salomoni. Interim cum esse nec velimus, nec possimus Salomones, simus Sulla, simus Tarquinii, simus Diocletiani.

Ad Præcept I.

Carpologia vox Græca est, ἐκ τῆς καρπῆς, καὶ λόγῳ conflata. Fructuum igitur notat Doctrinam. Fructus, juxta etymon, id sonat, quo fruimur. Et nunc semen nudum est, ut juglandis, castaneæ, tritici, hordei. Nunc femini

femini circumfusa caro, ut in perlicis,
 cotoneis, mespilis. Nunc totum & se-
 mine & carne coagmentatum, ut poma,
 pyra. Unde Scaliger habet: *Quidam*
fructus sunt & esui & generationi apti, ut
feniculum: neq; habent præterea quic- *fanyal*
quam. Nonnulli habent quod esui, ut pulo *3 flayfelf*
pas: quod generationi, ut semina: Exem-
plum Pyri: Sunt, qui edendo tantum sine
ut uva, & Punicâ & terna. Erunt igitur
etiam, qui neq; in cibum recipientur, neq;
ad generationem fuerint utiles, ut viscum. *myal.*
 Ita ludit natura per classes, ut cohererent, qua-
 si dixerim annellatim. Hæc Scaliger. Car-
 pologiam verò nostram denominamus
Physicam. Non medicam, non Sacram.
 Hoc enim munus nostrum, & pomari-
 um, naturæ perpendere dotes ac vires.
 Quamquam sterilis noster labor non sit,
 si semper usum & Theologicum & Medi-
 cum habeat non subsequenter, sed co-
 mitantem. Definitio Carpologiae Genus
 habet ac differentiam. *Genus*, scientia
 est. Non totalis, sed partialis, quarum
 plures simul junctæ, totalem constitu-
 unt, Physicamque absolvunt. Non se-
 cus ac scientiæ sunt Uranologia, Stœchi-
 ologia, Meteorologia. *Differentia* habet

materiale cum Formali. *Materiale* sunt Fructus. *Formale*, quatenus corpora naturalia sunt. Prout naturales habent causas, naturales affectiones, naturales effectiones. Ita suum sibi rapit Physica, cæteris missis ac dimissis.

Ad Præcept. II.

PLantarum species fecimus Herbas & Arbores. Non nescii frutices adjici vulgo, & suffruticem à *non nemine*. Sed cum frutex & suffrutex nunc herbarum, nunc arborum intrent classes frustra multiplicant entia. Secandi ergo etiam fructus sunt, prout factæ fuere plantæ. Ut alii arborum sint, alii herbarum uti opulentissima mater Natura est. Quocumque enim circumtuleris oculos, eam de sinu suo, infinitas opes pandentem reperies.

Ad Præcept. III.

Non novum, fideiâ unâ, duos de-
albare parietes. Arborum alias cō-
stituiimus frugiferas; alias infrugiferas.
Frugiferas diximus pomiferas, nucife-
ras, bacciferas, siliquaferas. Fruamur
nunc opere istô, & quatuor demus fru-
ctuum

Quum classes. Prima esto pomorum;
secunda Nucum: tertia Baccarum:
quarta filiquarum.

Ad Præcept. IV.

Difficile, redigere in ordinem, ordi-
nari quæ respuunt. Interea præ-
stat ordo aliquis ordine nullo. Et mem-
bra hæc plus in recessu habere, quàm in
fronte promittere, probabit eventus.

QVÆSTIONES.

I. An Fructuum doctrina Physicæ pars sit?

Resp. Mundum post æternæ quie-
tis infinita Sabbata à Deo Opt. Max. cre-
atum contemplatur Physica. In hoc
non stellæ modò, quas totus miratur or-
bis, sed plantæ omnes & harum fructus
se ostentant. Luxuriant valles, mon-
tes ac sylvæ, & fructuum varietate se ja-
ctant. Manca ergò & imperfecta foret
Physica, hisce elegatissimis corporibus
orbata. Neque forsan Medicorum ea
flagitant opem. Pauca enim sunt, quæ
captat Medicus & alio fine, alio consi-
derandi modo. Medicus sub formali-
tate, τὰς θεραπεύας, curationis: Phy-
sicus

ficus sub formalitate τῆς ἀληθείας, veritatis.

II. Quænam fructuum causæ sint ?

Resp. Causas rimari primum Physici munus est. Dantur hîc & Externæ & internæ. Externæ sunt Efficiens & Finis. Fructus enim & ab alio, & aliud sunt. Efficiens aut universale aut particulare est. Universale vel primum, vel secundum. Primum, DEUS gloriosus est, qui tertio creationis die, omnem herbarum & arborum fecit exercitum. *Dixit DEUS, inquit Moyses, Germinet terra germen, herbam producentem semen, arborem fructiferam, facientem fructum, juxta speciem suam, cui insit semen suam super terram, & ita fuit. Produxit enim terra germen, herbam producentem juxta speciem suam & arborem, facientem fructum, cui inerat semen suum, juxta speciem suam, viditq; DEUS quod esset bonum. Et fuit vespere & mane, dies tertius. Secundum, stellæ sunt. Non quoad mundum creandum, sed propagatione conservandum. Tertio enim die nondum fuerant, unde & operari tunc*

neq̄viverunt. Non etiam quoad influ-
 xum specialem, sed generalem. Causæ
 enim universales, influxum habent uni-
 versalem. Ut Sol & Homo, hominem
 generant; ita Sol & pomus pomum, Sol
 & Pyrus pyra. Quod non de plantis so-
 lum, sed & de plantarum fructibus ac-
 ceptandum. Particulare est, quævis
 arborum & herbarum species. Pomus
 poma fert, Pyrus pyra, cerasus cerasa,
 semperque arbor bona fructus bonos,
 mala malos. Cum verò arbores con-
 stent materiâ & formâ, huic, non isti
 ad signatur formatio. Forma pomi po-
 ma format, forma pyri pyra. Finis, iti-
 dem aut universalis est aut particularis.
 Universalis, gloria Domini. Nam
 fructus etiam enarrant DEI sapientiâ,
 potentiam ac providentiam. Particu-
 laris est Homo. Huic enim & delecta-
 menta & alimenta, & medicamenta
 subministrant. Quanquàm propter ho-
 minem, & brutis grata nutrimenta sup-
 peditent. Internæ causæ sunt Materia
 & Forma. Materia vel generandorum
 est, vel creandorum. Creandorum ter-
 ra fuit. *Produxit enim terra germen
 herbam producentem semen, juxta*

speciem suam, & arborem facientem fructum, cui inerat semen suum juxta speciem suam. Generandorum humor est in arboribus nō ex ligno, sed cortice prorumpens. Formam cum arboribus & herbis communem habent. Speciei enim cujusvis forma specifica, fructus format & consistentiā, colore, odore, sapore, eosque dotibus variare præstat.

III. Quotnam in arborum fructibus observanda?

Resp. Tria in arboribus spectanda sunt, medulla, lignum & cortex. Semen nunc membranulis, nunc utriculis includitur. Membranulis, ut in pomis, pyris, moris: utriculis, ut in limonibus & aurantiis. Semen etiam nunc in medio, nunc in ambitu ac superficie hæret. In medio, ut in pomis ac pyris: in ambitu, ut in moris, ubi acervatim sedet circa membranam aut corium. Caro, pulposum ac humidum corpus est, semen ad maturiātem ducens ciboque inserviens. Cortex munit & ornat partem molliorem, extra duriciem, intra conditam habet.

Unde

Unde & illa est edendo, hæc minùs, quippe cartilaginea existens.

V. Cur arbores fructum ferentes assidue, citius Tabescant?

Resp. Ob exhaustū humidū insitū. Tanta enim fructuum copia, quid non exhauriat? Hinc prohibent coloni fructificationem, ut vim insitam in radicem, caulem, ac ramos diffundant. Sectionibus nempe assiduis, generationis opus impediunt. Vitis quæ non secatur, fecundissima est, sed biennio aut triennio tabescit ac moritur. Secta verò fructus fert pauciores, sed vitā protrahit diutiùs. Idem experimur in brutis & hominibus. Nimia Venus extinguit, moderata conservat.

V. Cur seniores arbores suaviores ac citius maturescentes ferant fructus?

Resp. Quia tantum generationi, non verò simul augmentationi incumbunt. Ut enim animalium, sic & arborum accretio metam habet, ultra quam

quam tendere non laborat. Uni ergò actioni intentæ arbores promptiores sunt, quam pluribus. Nonnullæ stirpes verò generationi & augumētationi simul inservientes, neutram satis reddunt perfectam. Neque etiam materiam habent sufficientem, aut si haberēt, eam rectè concoquere possent. *Novellæ stirpes*, ait rectè Bodinus, *alimenta convertunt in incrementum, aut fructibus crudum & incoctum humorem continuè ingerunt, qui obest maturitati: Veteres stirpes incrementum affecta humorem nimis copiose in fructus efferunt, ac proinde faciliùs excoquunt.*

VI. Cur arbores in fructibus ferendis plerumque alternare soleant?

Resp. Amica cunctis quies est: Quod caret alternâ requie durabile non est:

Hæc repant vires, fessaq; membra levat.

Quietem ergò natura concessit nō animalibus solum sed ipsis etiam arboribus. Ne labor continuas vires frangat,

gat, corpusque exhauriat. Fructus uberioriores, cum tūcere arbores, quies alterna gratissima est, quā sine, sterile-scent & contabescant.

VII. Cur fructus acidi magis diurni?

Resp. Acidi fructus fortiter resistunt & putredini & vermiculationi. Putredo enim subjectum amat calidum & humidum. Unde facile putrescunt casei, carnes serum, ad eps. Acida autem cum frigida sint, putredinem arcent. Hinc cadavera, qui servare laborant incorrupta, macerant aceto. Carnes etiam, aceto immixtae diu praeservantur a putredine. Vermes quoque, cum dulcia sectentur, acidis fructibus minus nocent. Quamquam id comparatè & non absolutè credendum. Nam & acida cerasa ac pyra & putredine & vermiculatione tandem corripuntur.

VIII. Cur semen optimum anniculum?

Resp. Anniculum semen optimū est, bimum deterius, trinum pessimum, ultra sterile. Tempore enim siccatur

ac sationi ineptum redditur. Semen
 cum maturuit, perfectum est. Tunc
 ergo ad generationem aptissimum,
 quippe succi plenum. Unde & tunc
 gravissimum est, & aquis immissum, fū-
 dum petit. Cætera inania & levia sūt ac
 supernatant. Quamquam nulla regula si-
 ne exceptione. *Nasturtium* enim *Coriā-*
drum & *Spinachia*, apta ad generatio-
 nem semina ferunt vetustiora. Ob varia
 enim integumenta ægrè exhauriuntur.

IX. An fructum semper præ- cedat flos?

Resp. Flos inchoatus esse videtur
 fructus. Adeo ut ex eo natura extru-
 dat hunc, & ut ubique, sic hīc etiam ab
 imperfecto tendat ad perfectum. A flo-
 re, fructus rudimento, ad fructum i-
 psum. Quod cernere licet in vulgaribus
 pomis & pyris. Ubi facilis & expedita
 natura in formādo flore, operosa verò
 ac tarda in perficiendo fructu. Semper
enim cita inchoatio est, sera perfectio.

- 11 Ut verò natura ubique varietatis amās,
- 11 sic & fructus nonnunquam dat sine flo-
- 11 re, florem sine fructu. Quercus fructum
- 11 habet, florem non habet. Iris florem
- habet,

habet, fructu caret. Quam in rem Scaliger ait ad Cardanum : *Flores, ais, datos ob fructum, vel semen. Tàm falsa, quàm vulgata sententia. Nam & fructus sine flore ficui, quercui : flos sine fructu, iridi oleæ, Jessimini, Narcissi speciei. Et florida, qui & fructus, ut thymo.*

X. An folia humidiora fructu ?

Resp. Folia fructus floresque & ornant & descendunt. Defundunt non tàm contra frigoris, quàm caloris injurias. Unde vinitores vitibus ea adimunt vindemiâ instante. Si verò ante tempus ventorum inclementiâ aduruntur, mala quæque ominentur. Hæc, fructibus humidiora facit Cardanus. Certè contra rem & sensum. Quis putet vitis folium uvâ esse humidius ? Exsiccat certè, & non sine damno, dulci jungitur mulo. Rectè Scaliger : *Talàm est, te prodigia loqui. Ais enim, Humidissima totius plantæ semper folia. Etiamne pyri ? mali ? rapi ? mori ? aliarum penè omnium ? Ubi tuum Lithon spermon relinquebas ? Nam qui uvam considerabit, facile intelliget, te tuæ sententiæ tàm pigere olim debu*

debuisse, quàm in praesentiâ pœnitere. Pudorem enim, aut si est, labefaciet: aut si non est, incutiat necessario.

XI. Unde fructuum color, odor, sapor, aliæque dotes?

*Resp. Non à cœlo & stellis. Causæ enim hæ communes sunt, communes ergò etiam edunt effectus. Neque & à terrâ, & in hac contentis succis. Una enim eademque terra, ingentia fructuum admittit discrimina. Forma in causa est, quæ succum disponit, ordinat, & efformat. *Misera*, inquit Scaliger, *ingenia, quæ ab elementis colorem, non à formarum facultatibus elicerent. Fac viridem colorem ab aqua esse: quis aquam negabit universis floribus propinari?**

XII. An fructus diversi componi possint?

Resp. Omnis arbor omni arbori inferi potest. Pomus, pyro, pruno, ceraso, quercui, aliis. Neque id tantum, sed una etiam arbor omnium sustinet adulteria. Pomus admittit surculum

culum pyri, prunum cerasi, quercus vitis, aliorumque. Faciliior tamen & expeditior est natura hujus, naturâ alterius. Quæ varia furculorum & arborum mistura variam fructuum parit compositionem. Ut mala spectes parte unâ dulciora, alterâ acida; seminigra, semialba; rosas æque albas & nigras; pyra semidulcia & semiacida; palmitem simul nigris & candidis uvis repletum; uvam etiam eandem acina & nigra & candida gerentem. Quin & fructus à fructu continentur. Olea in vitem insita oleo-uvam fert. Nota sunt Plinii pruna malina & amygdalina. Ubi aliud foris repræsentatur, aliud intus continetur. Quos naturæ lusus Pontanus his versibus describit:

*Sunt qui diversos ramos, sed cortice
raso*

Conjungant, stringantq; simul, quo glutine misto

*Increscant æquè, ac fixo mox stipite
junctos*

*Infigant pariter. Tum vulnus ritè co-
ronent,*

Et fallax opus admotâ tueantur ab arte.

*Quo ramo ex uno, atq; uno de palmite
fructus*

*Non univariant, sit bonosq; & gloria
ruri,*

*Gaudeat insolito natura adjuta fa-
vore.*

XIII. An novi fructus pro- duci possint?

Resp. Terra nunquam effœta est. Ad-
mirabile desiderium est, quod habet ad
semina recipienda, fructusq; feren-
dos. Ex radicibus, corticibus, putridis-
que seminibus, pluvia irrigatis, varia
herbarum & arborum procreat genera,
quæ naturalium rerum speculatoribus
non parùm facessere solent negotii. Vi-
dimus sæpè ex altissimis ædium locis
pronasce non germina saltem, sed &
frutices etiam ac arbores. Et non mo-
dò sveros ac veteres, sed novos etiam
ac invisos dare partus, satagit. Unam
vidit vitem antiquitas, eamque Sylve-
stem. Hodie tanta specierum datur
varietas, ut ne vinitores quidem dili-
gentissimè omnes numerare ac nomina-
re queant, *Unam*, inquit Johannes Ba-
tista Porta, *dedit natura pyrum, num*

tot autorum nomina nobilitavit, Decumana, Dolabelliana & alia, à Decumio & Dolabella. Idem de ficis existimandum Livis & Pompejanis, à Livio & Pompeio. Malumcydonium in quot genera mutatum est, ut à Mario Mariana, à Maulio, Manliana, ab Appio, Claudio & Cestio, Applana, Claudiana, & Cestiana, quorum varietate authorum eterna nomina reddere. Quid de cerasis laureis Plinii tempore repertis? Quid de citrio? quod Theophrasti, & avorum Plutarchi tempore non mandebatur, cum acrius esset, mutatis cerum, in dulces, medullis, à Palladio?

XIV. An fructus solito majores produci possint?

Resp. Sublimiora sæpè facit ars quàm natura. Fructus artis operâ majores sunt, superantque longè legem communem. Idque vel solâ insitione: vel surculum inserendo arbori, quæ fructum fert majorem: vel plura inter legendo mala, si arbor iis multa fuerit gravata. Castanea suomet surculo insita, majorem ac præstantiorem fert fructum quam antè. Idem præstat pomus, pyrus, & arbores aliæ. Semper enim

enim arbor suomet furculo insita maiores fert fructus. Sic & pyra minima, qualia moschatula, supra cotoneum inserta, mutantur in maxima. Mespila etiam majora efficiuntur arbori eidem immissa. Si mores fico inferatur mora fiunt majora. Et sicut mater lacte suo unicū filiū educabit lætius ac latius quàm gemellos: Ita etiā si poma multa ab arboribus decerpantur. Paucarelinquantur, majora fient relictā. Semper ubi fructus increscens gravat, poma quædam detrahenda juxta Pontanum.

*Sin cura tibi sit grandes educere fæt9
Et patulas implere ramis, age decure
ramis*

*Crescentem prolem è multis, ut paucæ
supersint*

*Roma, sed & majora, loco & magis
auspice nata*

*Uberiore etenim succo latabitur ha-
res*

*Fraterni lactis, vacuā & dominatur
in aula.*

LIBER PRIMUS

De

POMIS.

CAPUT I.

De

POMIS IN GENERE.

Præcepta.

I. Pomum est fructus arborū, carnem densiorem ac sicciorē cutemque tenaciorem semenque granis inclusum habens.

II. Species sūt innumeræ, quas inter, poma punica Granat. Aepffel/aurantia, Pomeranzen/ poma Adami, Adams. Aepffel / Citria, Citronen / Limonia, Limonien / Coto- nea, Quitten/ Persica, Pser- sich/ Armeniaca, S. Johannes-

enim arbor suomet furculo insita majores fert fructus. Sic & pyra minima, qualia moschatula, supra cotoneum inserta, mutantur in maxima. Mespila etiam majora efficiuntur arbori eidem immissa. Si mores fico inferatur mora fiunt majora. Et sicut mater lacte suo unicū filiū educabit lætius ac latius quàm gemellos: Ita etiā si poma multa ab arboribus decerpantur. Paucarelinquantur, majora fient relictā. Semper ubi fructus increscens gravat, poma quædam detrahenda juxta Pontanum.

*Sin cura tibi sit grandes educere fœt9
Et patulas implere ramis, age decute
ramis*

*Crescentem prolem è multis, ut pauca
super sint*

*Roma, sed & majora, loco & magis
auspice nata*

*Uberiore etenim succo latabitur ha-
res*

*Fraterni lactis, vacuā & dominatur
in aula.*

LIBER

21.
LIBER PRIMUS

De
POMIS.

CAPUT I.

De
POMIS IN GENERE.

Præcepta.

I. Pomum est fructus arborū, carnem densiorem ac sicciorē cutemque tenaciorem semenque granis inclusum habens.

II. Species sūt innumeræ, quas inter, poma punica Granat-
Aepffel/aurantia, Pomeran-
gen/ poma Adami, Adams-
Aepffel / Citria, Citronen /
Limonia, Limonien / Coto-
nea, Quitten/ Persica, Perso-
sich/ Armeniaca, S. Johannes-

Pfersich / Borstorfiana, Bor-
storffer • Aepffel / Epirotica,
Scheib-Aepffel / Pyra, Birn /
Mespila, Nespeln &c.

Explicationes

Ad Præcept. I.

Quemadmodum Pomiferam arborem
Nuciferæ, Bacciferæ, & Siliquife-
ræ addimus contradistinctam: ita & po-
mum ipsum nunc à nuce, baccâ & sili-
quâ facimus diversum. Eosdemque ar-
borum fructus, qui nec nucis; nec bac-
cæ; nec siliquæ, veniunt nomine, ad
hanc revocamus classem. Non nescii
quid hîc frustra subtilis arguteretur Scali-
ger, inquiens. *Ne sis nescius: Ipse quoq;
nucis pomorum veniunt appellatione. Non
contemnendus autor Martialis. Ac ne da-
mnes, aut rejicias, tanquam vel jocosî, vel
Hispani: Plinium accipe ex quinto decimo,
qui iuglandem appellat pomum. Sed prius
in tertio decimo cerasorum & siliquæ fru-
ctum pomi nomine designavit. Hæc, ut
complanemus, dicimus, venire tri-
pliciter nomen pomi, 1. Generaliter 2.
Spe-*

Specialiter. 3. Modo Medio. Generaliter *Scaligero*: Specialiter *vulgo*, in contradistinctione ad *pyra*: Nobis medio modo. Describitur verò pomum à carne, cute & semine. Tria enim hæc quàm maximè in pomo conspicua, caro, cutis. ac semen. Caro nutrit, cutis tegit, semen simile gignit. Caro dicitur densior ac siccior. Minus enim renuem ac fluidam habet substantiam. Diffuit uva dissecta, mollisque baccarum caro est. Major constantia meliorque consistentia in pomo. Hoc in frustra sectum perdurat, siccisque tractatur digitis. Cutis vocatur tenacior. Arcte enim & firmiter carni jungitur, ut ægrè avellatur. Facilius ac feliciùs longè uvarum ac cæterarum baccarum separantur pelliculæ. In nuncibus verò ac fliquis non tam cutis, quàm durior cortex præsto est. Semen granis includitur. Ut aliam occupet sedem quod animantium victui aptum: aliam quod propagandæ Speciei idoneum est.

Ad Præcept. II.

Nondum species hæ ponderatæ, ne-
dam descriptæ satis à doctis Viris
sunt

sunt. Libros ediderunt alii, de agriculturâ, alii, de re hortenfi, alii de medicâ, alii de naturæ historiâ. Sed sæpè canem è Nilo bibentem, murem-que ad antrum properantem, imittantur. Quilibet enim se, sua saltem tractare, aliaque aliis relinquere, præten-
dit. Unde quæ non communiter curantur, communiter negliguntur. Et tamen tantæ res hæc est dignitatis, tantæ etiam difficultatis, ut si totis membris eam tractarent & juvenes & senes, majores & minores, vix ad fundum pervenirent, in quo sapientia hæret. Interim miramur gloriosissimi Dei sapientiam & potentiam, qui in caducis istis ac brevi tempore perituris rebus se præstitit gloriosum ac mirabilem. Terrena hæc, & oculis & naribus obvia si non capimus, cœlestia quomodo intelligi queant à mortalibus?

QUÆSTIONES.

I. Quid de pomorum saporibus notandum?

Resp. Nihil occultum natura esse voluit. Sed perpetuis si immersa foret

ret

retundis, ad sui admirationem nos non raperet. Vires latentes in fructibus cum primis per saporē prodidit. Hi enim temperamento propinquissimi sunt, & testantur de rerū caliditate, frigiditate, ac ipsā quoq; substantiā. Alium ergo saporem habēt poma calida, alium frigida, alium temperata. Poma acida, austera, & acerba frigida sunt, crassamq; substantiam habent. Hinc ventrē sistunt, tardeq; per alvū descēdunt. Et frequenter usurpata crudos humores cumulant, phthisimq; generant. Poma acria falsa, & amara, calida sunt, tenuemq; substantiam habent. Hinc humores incidunt & attenuant, corpusque nimis calefaciunt. Quæ verò aquosa, & nullius ferē saporis sunt, nocent impensē. Facile enim corrumpuntur, febresq; putridas inferunt. Sola dulcia medias tenent partes, palmamq; præripiunt cæteris. Non nimis calida sunt, nec nimis frigida. Sumpta moderatē cor confortāt, Spiritus recreant, animumq; exhilarant. Sitim etiam tollunt, sputum promonent, tussim sedant, pectusq; dilatant. Alimentum præbent commodum,

dum, eoqvuntur facilè, ac liberè per alvum transeunt. Et quamvis flatulenta sint, coctione tamen & assatione, flatulentia tollitur. Notandum tamen non sine iudicio hîc procedendum, Non enim simplicia corpora poma sunt, sed mista. Mistas ergò etiam qualitates habent, neque sapor ejus, quod in agendo potentissimum est, semper prævalet. Hinc altiori res indagine digna.

II. Cur poma vermibq; arrosa maturefcant celerius?

Resp. Poma immatura ab arboribus avulsa, contrahunt rugas, & maturitatem non assequuntur. Vermiculus verò si ea in arbore arroserit, celerrimè maturefcent. Non secùs ac uvæ, quarum pediculi aut vulnerati, aut à Sole exsiccati sint, maturitatem adipiscuntur facilè. Causa est, quia natura & nutritionis & augmentationis opus seponit, ac unicè maturitatem promovet. Poma verò quæ planè ab arboribus avulsa iunt, quasi mortua deferuntur.

III. Quo tempore colligenda poma, si conservanda diutius?

Resp.

Resp. Temporis electio non parvi momenti est. Luna crescente crescunt humores, deficiente deficiunt. Colligenda ergo poma lunâ deficiente, ne contrahant putredinem. Crescente lunâ collecta, ob humorum copiam putredini haud resistant. Diei etiam, noctis, & crepusculorum, non parum habenda est ratio. Frigidæ & humidæ sunt noctes, calidæ & frigidæ dies, crepusculum matutinum frigidum & humidum, vespertinum calidum & siccum. Optimum ergo collectionis tempus erit matutinum, ab horâ septimâ in decimam usq;. Tunc autem Sol exsiccavit ea, quæ nox humectavit. Et ad species si trahenda, quæ dicta fuere, poma punica colligenda sunt, placido ac sereno cœlo, Lunâ decresciente, à septimâ in decimam: mespila etiam serenâ die legenda, nondum mitia, à septimâ in undecimam; Cydonia decerpenda maturissima, sine maculâ cœlo sereno, lunâ decresciente: à septimâ in decimam: pyra colligenda viridia adhuc & dura, die placido, Lunâ decresciente, à septimâ ad decimam.

POMO PUNICO.

Præcepta.

Punicum est pomum fuscum, succosum, granis miro naturæ ordine distinctis refer-
tum, facultatem obtinens ad-
stringentem.

Explicatio.

Pomum Punicum seu Granatum, Ger-
manicè Granatapffel oder Mariæ
Magdalenapffel/ colorem habet fuscū.
Hinc & eundem, ipsius definitionem
ingredi fecimus. Differentiam enim
designat color sæpissimè. Unde Scali-
ger ait: *Colorum nomina quorundam o-
stendunt essentiam, & quasi pro differentiâ
sumi possunt ad speciem describendam. Id
quod aliis quoq; naturis convenit. Exempli
gratiâ: Sanguineus est, qui sanguinem re-
presentat. Qualis in rosa: quàm è Veneris
sanguine colorem traxisse mendacissimi
Græci fabulantur.* Non solum igitur uti-

lia sunt ad disquisitionem : verum etiam ad cognitionem necessaria. Succosum dicimus pomum punicum. Ubi notanda varietas triplex. Quædam enim succum habent dulcem; quædam acidum; quædam vinosum. Granis intus repletur miro ordine distinctis. Intercursantibus enim flavis ac tenuibus membranis discernuntur. Dura verò sunt, & officulo intus latente prædita. Facultatem habent adstringentem. Et magis quidem quod acidum est, quàm vinosum; & hoc magis quam dulce. Potius ergò medicamenti quàm nutrimenti tenet partes, utut à multis habeatur in deliciis.

QUÆSTIONES.

I. An dentur punica poma sine nucleo?

Resp. Semen granis & nucleis includit pomum. Quod quidem ut plurimum solers præstat Natura, sui tamen adhuc juris, nec sibi agendi adimit libertatē. Hinc punicū descriptum pomum à Plinio, quod extitit apyrenum. Hujus & Scaliger meminuit, inquiens: *In agro Babylonio sunt punica mala, non magna, cortice valdè tenui. Quo ablato*
mandu-

manducantur ut pyra. Non enim veluti nostra distinguuntur carneis dissepimentis, nisi perquam parum in imo medio. Duorum sunt generum. Partim ligna pyrena habent adeò tenerum, ut mensura pro nihilo habeatur. Partim nullum habent. Sunt igitur vera ἀπύρνα, sicut, ἀπὸνὰ manu codiata. Prior autem species ἀπύρνα & sicut ἀπὸδες Vespertiliones & Cypseli.

II. Puniceus color, quid revo- cet in mentem?

Resp. Color hic & à palmâ & à Punico malo. Palma Græcis φοίνιξ est. Hinc in derivativo oe in u mutato, puniceus surgit. Propriè de Palmæ colore. Quin & à punici mali corio, inquit Scaliger, si quis contendat, non contendam. Nos hic miramur summam colorum varietatem, cum fermè inveniamus tot colores, quot res. Prostant innumeri, & superaddi queunt novi indies. Albus, niveus, lacteus, candidus, aqueus, vitreus, marmoreus, aureus, argenteus, eburneus, pallidus, luteus, flavus, fuscus, puniceus, citrinus, croceus, fulvus, æneus, cereus, rufus, ruti-

rutilus, rubicundus, rubidus, ruber,
 flammeus, igneus, rosæus, sanguineus,
 plumbeus, cinereus, Herbaceus, viri-
 dis, purpureus, piceus &c:

CAPUT III.

De

POMO AURANTIO.

Præceptum.

Aurantium est pomum
 aureum, odoratum, rotun-
 dum, succosum, granisemen
 continentibus refertum.

Explicatio.

Pomum aurantium, vel aureum Ger-
 manicè Pomeranz colorem habet
 auri æmulum. Odor ejus gratissimus
 est, mirum in modum nos recreans.
 Figuram obtinet exactè rotundam, non
 verò oblongam ut citrinum. Pulpâ ac
 succo refertum est, non uno eodemq;
 sed triplici cumprimis. Sunt enim quæ-
 dam mala dulcia; quædam acida: quæ-
 dam media. Dulcia caloris non sunt
 expertia, Acida refrigerant, sitim ex-
 tia;

tingvunt & febrientes juvant. Media,
 mistas obtinent qualitates. Partim re-
 frigerant, partim exsiccant. Cortex et-
 iam in magno versatur honore. Saccha-
 ro enim conditus ventriculum calefacit,
 & corroborat, flatusque pellit. Die
 fleissigen Apotheker/inquit Trogus, pfle-
 gen die Schalen von den Pomeranzen in
 Zucker zu beissen/ und ist ja eine gesunde
 Speise zu allen kalten Presten des Ma-
 gens. Et sibi quoq; relictus cortex, cale-
 facit, cujuscunq; fuerit generis. Grana
 semē cōtinēt, & vim adstringendi habēt.

QVÆSTIONES.

I. An pomum aurantium nu-
 trimenti teneat partes?

Resp. Ut confusio falsi genetrix,
sic distinctio veri mater est. Non ergo
 confundenda tria hæc, nutrimentum,
 medicamentum, venenum. Nutrimen-
 tum corpus nostrum reparat & auget.
 Mutatur hoc & nō mutat. Medicamen-
 tum corpus nostrum mutat, & à statu
 præternaturali ad naturalem reducit.
 Mutat hoc & non mutatur. Medium
 inter utrumq; alimentum medicamē-
 tosum est. Id enim utriusq; particeps,
 partim

partim mutat, partim mutatur. Nutri-
mentum sunt panis, vinum, caro vitu-
lina, bovina, gallinacea &c. Medica-
menta, piper, cichorium, rhabarba-
rum &c. Alimenta medicamentosa,
lactuca, raphanus, cucurbita, allium &c.
Venena verò destruunt ac corrumpunt.
Ut venenum viperæ, rapidi lupi, felis ac
canis. Pomum aurantium coloris &
odoris suavitate cunctos allicit. Unde
& magna horum ubertas ex Italia &
Hispania ad nostras deferretur regiones.
Avidè enim à magnis & parvis, juveni-
bus ac senibus devorantur. Sed certe
corpus nec nutriunt nec augent. Dulcia
quæ sunt, calefaciunt: acida refrige-
rant cunctaq; vincunt, non vincuntur.
Parcè ergò sumenda, nec sine discrimi-
ne Personarum. Prout scilicet ventricu-
lus aut calefaciendus, aut refrigerandus,
aut corpus ipsum immutandum. Pravus
oris halitus cortice saccharo condito ac
devorato corrigitur. Aqua etiam ex
floribus stillatur, mirâ suavitate & fra-
grantiâ luxurians, quâ aulici delicatuli
ac matronæ cum primis, vultum & co-
mam aspergunt, manusq; abluunt. Quæ
omnia non tam nutrimentum, quàm
C medi-

medicamentum aut ornamentum adferre valent.

II. An Veneno adversetur pomum aurantium!

Resp. Pomum aurantium nutrimentum non esse, dictum. Nunc an Alexipharmacum sit, inquirendum. An scilicet intus receptum qualitate occulta veneno, vel omni, vel alicui resistat, & cor reficiat? Ubi vix etiam hoc ipsum, pomo huic elegantissimo concedimus. Succus id nequit, nequit cortex, nequit granum. Sola aqua è floribus destillata contra febres pestilenciales, in quibus exanthemata in cute spectantur, porrigitur. Sed non tam ad venenum depellendum, quam sudorem ciendum, utilis est. De acidis verò urgent maxime, ea esse refrigerantia, putredinem arcentia, venenis resistantia, ac corroborantia. Verum sapor qualis & quantuscunq; is fuerit, tam infestum, tam potentem haud superabit hostem. Manifesta qualitas occultam arcere non potest. Neq; putredinem, quæ prohibent, protinus venenum pellunt. Sæpè enim id sine putredine. Valenti ergò nostri velocissima opponenda sunt remedia.

Caput

POMO CITRIO.

Præceptum.

Citrium est pomum luteum, odoratum, oblongum, rugosum, succo plenum, refrigerans, putredinem arcens, ac venenis resistens, granis, semen continentibus repletum.

Explicatio.

Pomum Citrium Germanicè Citron oder Juden Apffel dicitur Der Apffel/ inquit Tragus, heißet allenthalben Citrion. A Judæis Germani ut fecerint denominationem, ex hisce, Tragi constat verbis: Die Juden und Kauffleute haben solche Apffel bey uns Deutschẽ kundig gemacht / daß die Juden haben eine besondere superstition mit diesem Apffel/ daß ein jeder muß Jährlich einen solchen Apffel bestellen und im Hause, haben.

Vocatur etiam pomum Medicum, quia ex Mediâ, Asiæ regione ad nos delatum est. Dieser schöne goldgelbe Apffel/idem Tragus ait, mit seinem Geschlecht/ist erstmahls auß dem Lande Media und Persia in viel Länder bracht worden. Nec quicquam obstant, quod Renodæus scribit: *Citrium non tam dicitur pomum Medicum à Medo solo, quam à Medicis doctoribus, quibus pollet multis: ejus enim odor, cortex, caro, pulpa, succus, grana, vires habent medicas, easq; eximias.* Fallitur Renodæus, dum Stoicam derivationem præfert Grammaticæ. Nomen Etymologiæ pensitet primariò, non secundariò. Colorem habet luteum seu flavum. Cortex suavem spirat odorem. Saccharo aut melle conditus, ventriculum & cor confortat. Pomum oblongum est, rugisq; in cortice notatum. Succus acidum habet saporem, flavamq; requirit bilem. Omnia citria refrigerant, putredinem arcent, cor recreant, & venenis resistunt. *Sebitius è Carolo Stephano scribit: Die Citronen seyn lang/und haben fast Eyer Gestalt/un̄ eine dicke un̄ außwendig gelbe Rinde / seyn sauer/werden zu der Herk- Arzney und zu den Antidotis gebraucht.*

Citronen

Citronen. Blätter zu Kleidern gelegt/ma-
 chē dem Gewand einen gutē Geruch/ver-
 hüten sie für Schaben und Motten.
 Citrinat Schalē/ Safft und Samē/seyen
 eine herrliche Arzney wider alle Gifft/böse
 und schädliche Pestilētiſche Luft. Solcher
 Wirkung halber möchte man ganze Ci-
 tronen und auch die Limoniē in Rosēwas-
 ser und Zucker kochē/und so lange/bis sie
 zu einē Maß oder Safft werdē/einsieden
 lassen. Darnach alle Morgen nüchtern
 einē oder zween Löffel voll von dieser Brü-
 he in der Pestilenz gebrauchen. Grana,
 hordei referunt figuram, cortice ob-
 ducta sunt duro & amaro. Semen iti-
 dem amarum est, ac venenis resistit.
 Propagatur etiam hujus operā arbor,
 in peregrinis cum primis locis. Tragus
 ait: Etliche Deutschen haben diß Ge-
 schlecht von den Kernen auffgezogen mit
 fleißiger Wartung/also/daß nūmehr auch
 Bäumlein zu finden seyn in unserm Lādē.
 Et Sebitius inquit: So viel die jenigen/
 welche wir selbst ziehen wollē/und in un-
 sern Länden pflegen zu wachsen/belangen/
 dieselben werden entweder von jungen
 Schossē/Zweiglein/Astlein/Propffreiß-
 lein gepflanzt/oder aber vom Samē ge-
 zeiget

QVÆSTIONES.

I. An pomum Citrium nutrimentum sit?

Resp. Gulæ qui inserviunt, ut aurantium ita & citrium pomum, comedere gestiunt. At nihil hic, quod cedat in corporis nutrimentum. Cortex acrimoniam habet, calefacit & exsiccat. Caro crassi succi est, pituitosa & frigida. Succus acidus ac ficcus est, magisq; appetitum promovet, quàm faciat. Semen amarum est, ac facultatem siccandi ac digerendi obtinet. Quæ omnia medicas potius probant doctes, quam usum culinarem. Quin & domesticam rem tueri conantur & folia & pomum. Arcæ enim vestiariæ imposita lineas abigunt, vestibusq; odorem gratum inducunt.

II. An pomum Citrium veneno resistat?

Resp. Uno id ajunt ore, & Philosophi, & Medici, & Poëtæ. Virgilius canit:

*Pocula si quando sava infecere noverce
Miscueruntq; herbas & non innoxia
verba*

Auxilium

*Auxilium venit, ac membris agit aura
pene:*

*Ipsa ingens arbor, faciemq; simillima
lauri,*

*Et si non alium latè jactaret odorem,
Laurus erat, folia hanc ullis latensia
ventis &c.*

Tragus air: Der Safft und Kernen habe
das lob/d:ß sie beyde säbt dienen/imzeibe
gebraucht für allerhäd Bisse/bringen auch
lust zum Essen. Athenæusein trefflicher
alter Lehrer schribet eine ganze un schöne
Histori von diesem Obs/wie daß vielen/
so von Mactern und andern Gewürm ge-
bissen und gestochen/gerührte Aepffel ge-
gessen / zur Gesundheit gereicht haben.
Quod Rhennodæus clariùs exprimit his
verbis: *Omnia Citria refrigerant, putre-
dinem arcent, cor recreant & venenis ob-
sistunt: Quod mirabili historia probat A-
thenæus de duobus reis, qui cum jussu Regis
Egyptij aspidibus in prædam, essent expo-
nendi juxta leges Egyptias, in itinere sin-
guli citrium à cauponâ quâdam obviâ,
illorum vicem dolente, oblatum comede-
runt, moxq; ab istis serpentibus ferocissimis
demorfi, nihil molestia senserunt: Quod
admiratus Judex, causamq; querimus au-*

*divit singulos singula citria in viâ esitasse. Postridiè iussit uni dari, alteri denegari, ac denuò ad supplicium utrumq; deduci, Quo facto, qui comederat, nihil mali passus est, alter illato aspidis morsu, undiq; lividus factus confestim interiit. Hæc Rheno-
daus. Manet ergò venenis resistere citrium. Interim soli huic in tam periculosa re non fidendum. Alia enim ubiq; prostant remedia, efficaciora ac validiora longè.*

CAPUT V.

De

POMO LIMONIO.

Præceptum.

Limonium est pomum oblongum, succum habens acidio-
rem, acerbio-
rem, ac
frigidio-
rem, cortice cōstans
tenui, citro & facie & viri-
bus simile, colore magis
diluto.

Expl.

Explicatio.

Pomum Limonium Germanicè Limonien dicitur. Quoad figuram oblongâ turbinatur effigie. Succus adhuc acerbior, acidior, & frigidior est citrii succo. Cortex etiam tenuior est cortice citrii & aurantii. In cæteris verò valdè cum citro convenit, nisi quòd colorem etiam magis dilutum obtineat.

QUÆSTIONES.

I. An pomum Limonium differat à Citris?

Resp. Tanta pomorum horum datur convenientia, ut sæpe discerni queant agrè. Arbores ipsæ magnitudine æquales sunt. Ambæ foliis perpetuis virescunt. Ambæ non nisi in calidis, præsertim maritimis proveniunt locis. Ambæ non sine ingenti curâ in nostris propagantur regionibus. Cum tamen simile idem non sit, diversum manet pomum Limonium à Citrio. Diversum quoad longitudinem, calorem, saporem, & usum. Unde Sebitius de aurantio, citrio & limonio sic scribit: Die Früchte von diesen Bäumen seynd

unter sich selbst nicht einerley / sondern sehr ungleich an Farb / Gestalt / Geschmack / und auch im täglichen Brauch: Denn zu ersten haben die Pomeranken Aepffel eine gelbe und Goldfarbene Rinde: seyn entweder sauer oder süß am Geschmack / oder zugleich süß und sauer seynd Aepffel rund / werden mehr zur Küchen Speiß / dann zur Arzenei gebraucht. Die Limonien seynd etwas länger / haben bleiche Farbe / einen sauern Geschmack / seyn nicht allein in den Küchen gut / sondern auch zu der Arzenei sehr dienlich / in dem sie erfrischen / zertheilen / und dringen durch. Die Citronen seyn lang / und haben fast Eyer gestalt / und eine dicke / und außwendig gelbe Rinde / seyn sauer: Werden zu der Herk Arzenei und zu den Antidotis gebraucht.

II. An poma Limonia pellant venena?

Resp. Aut nullam, aut exiguam vim habent resistendi venenis. Succus frigidus & fervorem bilis extinguit. Aqua ex pulpâ destillatâ faciei conciliat nitorem, tollit vitilignes, ac delet vares. Limonen Saft / inquit Sebitius, macht das rüchlechte Ange sicht glatt / vertreibt die Krähe

Kräse und Nieseln am Leibe / dergleichen die schwarzen Flecken am leinen Tuch / welche mit der Dinten seyn gemacht worden. Gemelter Safft in einen gläsern Kolben distilliret / ist eine sondere fürtreffliche Arzenei der Weiber Angesicht klar und lauter zumachen. Vertreibt alle Unsauberkeit des Leibes. Item er vertreibt auch alle weisse Flecken / Warzen / und dergleichen Unrath am Angesicht und ganzen Leibe. Limonien Safft ist einer solchen Würckung und Krafft / das wann er zwey oder drey mahl durch geseiget wird und geleitert / und man die ganzen Perlen damit wäscht / darnach in den Safft einbeizet / und in die Sonne stellt / innerhalb fünff oder sechs Tagen werden si so weich als der weichste Honig / also / daß mā nachmals aller hand Formen und Bilder dar aus machen kan. Auch ist weiter der Limonien Safft ein solch corrosiv / daß / wo du ein stück Goldes darein legest / und etliche Stundē darin beizē ledest / wirst du befinden / daß am Golde ein gut Theil abgāgen sey. Solches geschicht auch / wann du ein stück Goldes in einen ganzen Limonien behalten thust. Ubi non involvendum silencio, ob prædicta, succū hunc

& pro

& proficuum & noxium faciei esse. Proficuum est, rarissime usurpatus. Noxius frequenter. Ob vim enim corrosivam, quam habet, cutim mutat, & rugas non tam aufert, quam adfert.

CAPUT VI.

De

POMO ADAMI.

Præceptum.

Pomum Adami est pomum rotundum & prægrande, succum habens acidum, corticem crassum, pallidum, crispum & inæqualem, viribus citro simile.

Explicatio

Pomum Adami Adamsäpffel Orbiculatum est. Magnitudine & limonium & citrium & aurantium superat longè. Duplo enim triplovè majus est aurantio. Saporem habet acidum cum limonium sapore convenientem, nisi quod sit insipidior. Cortex est carnosus, pollicem inter-

interdum crassus, pallidus, crispus & inæqualis, perinde ac si dentibus esset demorsus. Refrigerat & constringit, ac quæ præstant limonia, præstat etiam hujus succus, majore tamen efficaciâ,

QUESTIONES.

I. An poma Adami sint poma Limonia foeminini generis?

Resp. Sunt, qui id ajunt, sed præter rem. Sexum enim ut plantis, sic & plantarum fructibus negamus. Non enim hic membra sexum & constituentia & discernentia. Sola animalia ista membrorum gaudent diversitate. Sola ergo sexum habent, cujus operâ generationis promovent opus. Planta verò quævis sibi ipsi sufficiens est, haud indiga alterius similis consortio.

II. An poma Adami scabiosis profint?

Resp. Peculiariter poma hæc ad scabiem valere dictitant. Si scilicet per medium secta, & tenuissimo sulfuris pulvere aspersa, ac deinde ferventibus cineribus calefacta, scabiosis corporis

poris partibus infricentur. Verum duo hic desideramus. *Unum* est, vires has non peculiare, sed communes cum pomo limonio esse. Idem enim de limonibus ajunt, & majori quidem efficacia. *Alterum*, præstare scabiem fovere, quàm hoc medio delere. Materia enim naturæ conatu ad corporis habitum & superficiem expulsa, sic ad interiores partes non absque præsentissimo periculo retruditur. *Satiùs longè est cutim habere scabiosam, quàm serpentem fovere in sinu.*

CAPUT VII.

De

POMO COTONEO.

Præceptum.

Cotoneum est, pomum rotundum, odoratum, tomentosum, aureo colore flavescens, succum habens austereum & corticem crassum, ventriculum confortans, vomitum

mitum sedans & alvi fluxum
reprimens.

Explicatio.

COtonea poma nonnulli quasi Ca-
tonea volvere dicta à M. Catone.
*Sed credrem, inquit Rhenodæus, nomen
hoc ascribere à cortice comentofo reverentibus
tenui enim lanugine tanquam Cotone poma
dicta videntur induta.* Tragus ait:
Kutten oder Quitten heißen zu Latein
Cydonea mala und Cotonea. Dieser
Apffel ist auch fremdd/und erstmahls aus
der Insel Creta/vom Flecke Cydone/da-
her sie den Nahmen bekommen / zu uns
kommen. Quæ diversa hominum judi-
cia nil nos movent. A Catone, aut
Cotone poma dicta esse verò non con-
sonum Tutissimum videtur & Græcum
& Latinum agnoscere nomen. Græcum
est *χυδώνιον*, à Cydone oppido Cretæ,
unde pomum advectum fuit. Græcum
hoc nomen latinitate donatum fuit,
paucis mutatis. Unde Cotoneum La-
tinum, Cydoneum Græcum: Quod &
Plinius innuere videtur inquit: *His
proxima amplitudine mala que vocamus
Coto-*

Coronea, & Graci Cydonea ex Cretâ insula advecta. Coeterum formam rotundam, odorem præstantem, colorem flavum ad aurum propè inclinantem, saporem austerum, corticem crassum & lanuginosum, juvantq; Iventriculum alviq; fluores sistunt. Et certè virtutes pomi hujus diu decantatae sunt. Tragus ait: Rasis und Simeon Sethi / diese beyde Lehrer schreiben von Quitten also: Quitten vor ander Speise gentessen / stopffen den Bruch / nach der Speise aber wircken sie das Gegentheil. Und so jemand einen heissen Trunck hette gethan, besorgte / daß ihm der starcke Geruch vom Wein etwas am Haupt schaden möchte / der esse als bald gebraten Quitten / oder die Latwergen daraus bereit / so schadet ihm der auffsteigende Dampff desto weniger. Die Apotecker und Herren Köche wissen den safft von Quittenäpfeln außzudrucken / bereiten daraus viel köstlicher Latwergen / und Syrupen / brauchē darzu etliche wohlriechende Wasser und Species / und dienen ja solche Latwergen und Säfte zu vielen Presten und Schwachheiten der Kranken. In Summa / Quitten für sich selbst / sambt ihren Säften / Syrupen / Latwergen /

Kern

Kernlein/ Delen/ Laub und Blumen/
 Seynd einem Armē gnugsam in seine Apo-
 thecken/zu vielerley Presten und Schwach-
 heiten dienstlich. Item/ die eingemachte
 ganze Quitten in Honig/laben die Kran-
 cken/und sonderlich die so mit Bauchruh-
 ren belade seynd. Sebitius ait: Die Quit-
 tenäpfel soll man im Wein Monat bre-
 chē/waß die Reiffen fallen/und die Früch-
 te ansehen goldgelbe zu werden/ daß das
 ist ein Merckzeichen / daß sie zeitig seyn.
 Es muß aber auch geschehen/wenn schön
 und helle Wetter ist/ und in Abnehmung
 des Monden. Den abgebrochenen soll
 man die Wolle abwischen / und in die
 Sonne auff gestochtenen Hürten nach-
 einander legen. Der Geruch vom Quit-
 tenbaum ist allerhand Giffte ganz entge-
 gen/desselbigen gleichen die Quitten ges-
 sen/stärcken den Magen/stopffen allerley
 Bauchruhr/und machen einen guten A-
 them der Personen.

QUESTIONES.

I. An poma Cotonea nutriant?

Resp. Nutrire ea è dictis poterat
 constare. Altiùs tamen spectata, dubia
 nobis pariunt non exigua. Ante matu-
 ritatem maximam habent acerbitatē,

D

nt

ut tunc abstineamus sine monitore. Post maturitatem aut cruda sunt aut cocta. Cruda palato ingrata sunt, frigiditate ac siccitate, nec non adstringendi vi, alimentum vendunt. Cocta amicia sunt, palatoq; gratiora. Viribus tamen propiora medicamentis quam nutrimentis existunt. Ventriculum roborant, vomitum sistunt, alvi fluxus reprimunt. Sumta ante cibum, alvum cohibent, post cibum laxant, & ne vapores ascendant, caputq; lædant, præstant. Vinum quoque ex iis formatum medicatur ægrotis, iisque pollet viribus quibus succus. Ubi certè tantum nutrimenti, quantum vulgus appetit non sperandum. Sin tamen tosta aut cocta, moderatè sumantur, & saccharo aut melle condiantur, aliquid nutrimenti præbent. Moderatè verò inquam sumenda sunt. Difficilis enim coctionis sunt, & ob adstringendi virtutem, cibum ante perfectam coctionem expellere queunt.

II. Cur poma Cotonea alvum sistant, contrà verò citent?

Resp. Contrarius effectus unam dare posse

§ I.

posse causam non novum in natura. Sol liquefacit & indurat Anima & risus & fletus causa est. Natura & motus & quietis principium existit. Cotonea poma alvum quomodo & sistant, & citent, nunc inquirendum. Ubi sola se offert adstringendi virtus. Hæc enim & claudunt & solvunt. Claudunt ventriculum & ante & post cibum; solvunt post cibum tantum. Tunc animi constringendo ventriculum cibum contentum premunt, & ad interiora detruunt expelluntque.

CAPUT VIII.

De

POMO PERSICO.

Præceptum.

Persicum est Pomum rotundum, odoratum, albâ pube obductum, subluteum, frigidum & humidum, succum habens facile corruptibilem.

D

2

Expli-

Explicatio.

Aller Pfersing Nahrung/inquit Tragus,
 ist Perfica malus, sollē erstmahls aus
 Perside kommen seyn/daher sie noch den
 Nahrung zu teutsch Pfersing haben. Fi-
 guram quidem rotundam habent, sed
 altero latere nonnihil depressam ac ri-
 mā notatam. Matura odorem de se
 spargunt non ingratum. Obducta sunt
 albā pulve, ferme instar pomorum Co-
 toneorum. Colorem habent maximā
 partem subluteum. Quanquam & rubra
 inveniantur & variegata. *Persicorum*
per plura reperiuntur genera, inquit Mat-
thiolus. Quedam enim rubent, alia au-
reo colore fulgent, alia virescunt, alia al-
bicant, alia sanguineo succo madent. Et
color hic externus internum carnis mon-
strat succum. Corticis calor ruber car-
nem ostendit rubram, luteus luteam,
albus albam, variegatus variegatam.
 Pomo verò frigida & humida sunt, car-
 nemque habent citò corruptibilem.
Alle Pfersing seynd kalter feuchter Natur/
 inquit Tragus, unbeständig/ faulen bald.
 Quā de causā ante alios cibos sumenda
 sunt, mensā verò ultimā non sine noxā
come-

coineduntur. Quamvis & ante cibum
 ususeorum rarior sit. Stets Pserfing
 gessen / inquit Tragus, bringen viel
 Phlegmata, erkälten den Leib/und erwe-
 cken faule febres.

QUÆSTIONES.

I. An poma Persica pravo con-
 stent succo?

Resp. Non omne suave salubre.
 Persica poma carne succulentâ turgēt,
 & suavitate palato arrident. Sed sanita-
 tem sociam non fert suavitas illa. Suc-
 cus enim pravus est, ac citissime corru-
 ptibilis. Syrupus etiā, inquit Renodæ-
 us, ex succo paratus, quibusdam usitatissi-
 mus, nullo encomio commendandus, sed ne-
 gligendus. Et Tabernæmontanus: Die
 Pserfing sind dem Magen gar schädlich /
 geben auch dem Leibe gar keine Nahrung/
 sondern sie faulen gar leichtlich / sonder-
 lich wenn man sie nach ander Speise
 gebraucht / alsdenn verderben sie auch
 andere Speise / daher denn vielerley
 Schwachheiten/ fürnehmlich aber fau-
 le Magen Fieber verursacht wer-
 den. Wenn man sie aber für ander
 Speise isset/ so erweichen sie den Bauch/
 und gehen bald wiederumb hinweg

Invenit tamen industria hominum viam, qua corrigi queunt facilime. Exsiccant ea, & vino coqvunt, ac sine omni noxâ comedenda offerunt. Tunc enim superflua aquositas absumta, conataq; pravitas extincta est. Ut ventriculo profint, non obsint, vomitus sedent, & alvi fluxiones sistant.

II. Quid de nucleis notandum?

Resp. Alimentum medicamento-
sum suppeditant. Partim enim mutant,
partim mutantur. Mutant ut medica-
mentum, mutantur ut alimentum. Ca-
lidi & sicci sunt, aperiunt, incidunt,
abstergunt. Adversus jecoris etiam ac
lienis obstructions conferunt. *Sebitius*
ait: Die Pserfichkern tödten die Leibwür-
me/öffnen die Verstopffung der Leber
und der Milzens. Et *Tabernamontanus*:
Pserfichkern klein zerstoßen / und mit
Wein getruncken/eröffnen die verstopff-
te Leber und den Milk/stillen das Grim-
men im Leibe.

CAPUT IX.

De

POMO ARMENIACO.

Præ

Præceptum.

Pomum Armeniacum est
pomum rotundum, odoratum
ac suave, ad Persicum quam
maximè accedens.

Explicatio.

Pomum Armeniacum Germanice
Marillen oder S. Johannis Pfer-
sing dicitur. Figuram rotundam ha-
bet, non secus ac Persicum malum. O-
dor gratus est, ac sapor dulcis. *Armeni-*
ac mala, inquit Renodæus, ob odoris
gratiam & saporis dulcedinem plurimum
arriident, & magnatam lanationes mensas
tàm cruda quàm saccharo nobilitunt: eo-
rum enim in halitu gratiofo, & gustu ju-
cundo etiam saturos ad se invitat & alli-
cit.

QVÆSTIONES.

I. An pomum Armeniacum e-
jusdem speciei sit cum
Persico?

D.

Resp.

Resp. Alii ad Persicorum, alii ad prunorum genera id referunt. Verum nec arborum, nec pomorum ipsorum eadem natura. Arbor Armeniaca, Persicâ major est, durior ac durabilior. Caulem habet crassum, ramos breves, & folia lata. Pomum ipsum Persico temperatius est, odoratius ac suavius. Cognationem ergo huic cum Persico concedimus, sed non identitatem.

II. An pomum Armeniacum præstantius Persico sit?

Resp. Carne multâ, succulentâ, & palato gratâ prædita est. Frigidum tamen potius ac humidum quam calidum existit. Unde etiam facile corrumpitur, alvumque lubricam efficit. Vincit tamen coloris ac saporis suavitate Persicum, neq; tam citò corrumpitur. Unde nō immeritò Armeniaca poma bonitate Persicorū superiora esse indicavit Galenus. Et Tabernæmontanus scribit: *Marillen haben keinen Brauch in der Arzenei/werden nur zu halben zur Speise gebraucht/doch sind sie dem Magen bequemer/denn die Persing/verfaulen nicht so leichtlich. Dicam Galeno hic scripsi.*
Pisanet-

*Pisane*llus, & vel textum corruptum, vel authorem sensu destitutum fuisse putat. Sed pro Galeno respondet Cēleberr. Sennertus his verbis: *Quibus Armeniaca & Persica mala nota sunt, facile vident, immeritò Galenum hanc in re carpi. Persica enim longè majori aquea humiditatis copiâ scatent, & ob id faciliùs corruptioni obnoxia sunt: hæc verò minori periculo eduntur, quod ipsa experientia testatur.* Hoc tamen de omnibus hisce, ut & de aliis fructibus verum est, non esse multi, neq; absolutè boni alimenti, & propterea parciùs edendos.

CAPUT X.

De

POMO BORSTORFIANO.

Præceptum.

Pomum Borstorfianum est pomum rotundum, gratis-
simi saporis, cor confortans,
animumq; ipsum exhilarans.

D S.

Expli.

Explicatio.

INcredibilem naturæ varietatem & mirandam hominum cœcitatem hîc spectamus. Quot enim pomorum vulgarium figurâ, colore, calore, odore, sapore, ac cæteris dotibus, differentia occurrant genera, quorum ne nomina quidem notata cernimus? A rusticis, à vetulis tandem hîc discendum, quæ paratiores nominatim indicare possint, quàm eruditi. Ita necessaria ignoramus, quia non necessaria didicimus. Prima Germanorum gloria, Borstorfiana sunt. Hæc sola triumphant, cæteraq; quocunq; tandem veniant nomine, nobilitate superant. Aquositate carent, & ventriculo cum cruda tum cocta grata sunt. Alimenti non parum præbent, idq; non malum. Sitim tollunt, pectus dilatant, sputumq; promovent. Cor confortant, animum exhilarant, & ad *ἀετιοθυμίας* seu animi deliquia & cordis debilitates tollendas utilia sunt. Medium tamen & hîc tenere beati, cum omne nimium naturæ inimicum.

QVÆSTIONES.

I. Quænam pomorum vulgari-
um potiora sint nomina?

Resp. Cuilibet genti sua sunt po-
ma, quæ & mensas & officinas replent.
Pauca peculiaria accepere nomina,
plurima latent. Latent nomine, patent
usu, dum gulæ inserviunt, cui omne sa-
pidum gratum, seu nomine gaudeant
seu nomine ne careant. Nomina apud
Latinos occurrunt hæc : *Paradisiana*,
Cestiana, *Epirotica* seu *Orbiculata*, *Sce-
ptiana*, *Quiriana*- *Scantiana*, *Petisia*,
Camerina, *Gracula*, *Melapia*, *Mustea* seu
Melimela, *Orbomastica*, *Spadonia*, *Pan-
nucea* &c. Ubi quædam purè Latina,
quædam à Græcis desumpta & latinitate
donata. Orta verò partim à Condito-
ribus, partim à patriâ, partim ab aliis
causis. *Conditoribus suis, quædam, eter-
nam propagarunt memoriam*, scribit Pli-
nius, *tanquam ob egregium aliquod in vi-
tâ factum*. Nisi fallor, apparebit ex eo
ingenium inferendi; nihil quod tam par-
vum esse, quod non gloriam parere
possit. Germanica nomina sunt : *Bor-
storffer*/ *Süßäpfel*/ *Scheibäpfel*/ *Non-
äpfel*/

äpfel/ Härtlinge / Magdalenenäpfel /
 Koläpfel/ Weinäpfel/ Säuerling/ Ho-
 niglag/ Holkäpfel &c.

De quibus omnibus ingeminan-
 dum id: *Nihil vacat, nihil inane germi-
 nat terra: quod tibi putas inutile, utile
 est aliis: imò tibi ipsi, frequenter alio & usu
 utile.* Quod escam non adjuvat, me-
 dicinam suppetit, & sæpè eadem, quæ
 tibi noxia sunt, avibus aut feris inno-
 xium ministrant pabulum.

**II. An & cur pomis Borstorfii-
 anis aliisq; parari queat
 & vinum & acetum?**

Resp. Non jam cum Plinio queri-
 mur frngilitatem primævam in fœdum
 degenerasse luxum. Jam hortorum no-
 mine, inquit, in ipsa urbe delicias, agros,
 villasq; possident. Primus hoc instituit
 Athenis Epicurus otii magister. Usq; ad
 eum, moris non fuerat in oppidis haberi ru-
 ra. Romæ quidem per se hortus ager pau-
 peris erat. Ex horto plebei macellum,
 quanto innocentiore victu! Ferendū sanè
 fuerit, exquisita nasci poma, alia sapore,
 alia magnitudine, alia monstro, pauperi-
 bus interdicta: Inveterari vina saccisq;
 castræ

castrari: nec cuiquam adeò longam esse vitam, ut non ante se genita potet, è frugibus quoq; quoddam alimentum sibi excogitasse luxuriam, ac medullam tantum earum, superq; pristinorum operibus & calaturis vivere, alio pane procerum, alio vulgi, tot generibus usq; ad infimam plebem descendente annonâ. Etiamne herbis discrimen inventum est, opesq; differentiam fecere in cibo, etiam uno asse venali? Sed mittimus querelas. Vina non uvæ modò dant, sed poma etiam Coccyneæ, quæ suavitate ac præstantiâ vix generoso vino cedent. Molis trusatilibus contunduntur, in partes secantur & premuntur, ut copiosus succus exprimatur, qui in doliis reconditus, diu fervatur incorruptus pro potu. Acetum pariter ex iisdem paratur, ut mirâ naturæ sagacitate acidum dulci & austerum suavi sit commistum.

Quod quonum fiat pacto, ex geminâ temperamenti discendû naturâ. Non ex qualitatum remissione, sed a tomorû qualitatibus excellentibus præditarum congregatione, temperamentum nascitur. Ignis in pomis Bostorfianis aut aliis non erit frigidus, neque tepidus

tepidus, sed summè calidus. Aqua etiam ibi non calida sed frigida summè. Hinc & frigida & calida inde extrahi queunt corpora. Non secus ac rosæ Spiritum dant calidum multaque alia naturâ calida in frigidam mutantur complexionem.

CAPUT XI.

De

PYRIS.

Præceptum.

Pyra sunt poma oblonga, frigida & adstringentia, plurimum nutrimenti, sed minus boni conferentia.

Explicatio.

Pyræ poma diximus. Non ore vulgi, sed corde eruditorum. His enim pomum dicitur, ille arborum fructus, qui pelle tenaciore, carne densiore ac minus fluidâ constant, circa cuius mediū seu centrū semen gignitur & conservatur, five uno, five plurib9 cōstet granis. Fiat applicatio. Pyrorum cutis nonne tena-

tenaciorj caro densior ac ficcior? An-
 non grana ferunt in centro, nunc plu-
 ra, nunc pauciora? Sunt igitur poma.
 Quin & nuces poma Scaliger dictitat.
~~Ne sis mescius~~, inquit, *ipsæ quoq; nuces po-*
morum veniunt appellatione. Sed media
 via tutissima. Oblonga vero diximus
 pyra. Hoc enim præ pomis sibi postu-
 lant Frigida fecimus & adstringentia,
 quod sensus convincunt & experien-
 tia. Die Birn seynd nicht einerley Com-
 plexion, inquit *Tabernamontanus*, so
 viel ans dem Geschmack kan abgenom-
 men werden/denn etliche seyn süß/etliche
 sauer/etliche hart und streng/sonderlich
 Säubirn: Jedoch seynd sie allesampt ei-
 ner kalten und zusammenziehenden Na-
 tur/doch die wilden mehr denn die zah-
 men/und sonderlich welche süß seyn. Plu-
 rimum verò nutrimenti, sed minus bo-
 ni, conferunt. Die Birn/ inquit modò
 citatus Author, sollen dem Leibemehr
 Nahrung geben/ denn die Aepffel/ doch
 nicht so gut. *Muscicellina* præ cæteris, in
 magno versantur honore, sed cum hu-
 midissima sint, corruptioni valdè ob-
 noxia sunt, ac dyfenteriam choleramq;
 pariunt.

QVÆSTIONES.

I. Quænam pyrorum potiora
sint nomina ?

Resp. Etiam hîc fateri cogimur, ignota esse per quæ vivimus. Luxuriant horti, vineæ, colles ac montes, variasq; pyrorum facies sedulò obferunt colono. *In colore*, inquit Renodæus, *sapore, magnitudine & formâ, tot sunt varietates, ut enumerare nemo queat. Veteres quædam superba cognominarunt, parva & ocysissima, quæ fortè nostri hodiè moschatula, à gratioso sapore moschum referente, nominant, quæ minima omnium sunt, quina, senave, sæpe plura ab uno ortu prolixis pediculis dependentia, quæ ferè omnium prima maturescunt. Commendantur Lutetia & Rosea, à succo sic nuncupata, bisipitia, magnitudine satis conspicua, Calotia, Sertelia, Dagobertiana, Fusca, Bergamotia, BonChristiana omnium gratissima, in agro Turonensi & Medensi laudatissima, ac penè in tota Gallia nunc frequentissima. Plinius etiâ nonnulla recenset nomina, Superba, Crustumina, Falerna, Lactea, Decimiana, Pseudodecimiana, Delabediana, Pompeiana, Lyceriana,*

riana, Severiana, Tyranniana, Faviniana, Lateriana, Anitiana, Tiberiana, Americana, Picentina, Numantina, Alexandrina, Numidiana, Græca, Tarentina, Sigrina &c. Ubi quædam nobilitavêre Autores, quædam patriam, quædam amatores. Germanorum nomina hæc sunt: *Mecherling/Aland Birn/Schmalzbirn/Sleischbirn / Bocksbirn / Pfaffenbirn/Regalbirn/ Frauenbirn / Winterbirn/Schifferbirn/Muscattellerbirn/Ritterbirn/ Zuckerbirn / Kusebirn/ Leusebirn/ Kitterbirn / Holzbirn/ Säubirn &c.*

II. An pyra fœminæ sint, poma mares?

Resp. Ita sentiunt, sexum in universâ fermè naturâ qui quærunt. Sed præter rem & rationem. Mas & fœmina ad eandem spectant speciem. At neq; Arbores illæ, neq; fructus earum ejusdem sunt speciei. Pyrus arbor specie differt à pomo arbore, & pyrus fructus itidem specie diversum quid est à pomo fructu. Neq; etiâ membra prostant pro maribus, mēbra pro fœmelis. Perpetuum est, in sexu membrorum dari discrimina. Alias partes pro maribus,

bus, alias pro foeminis creavit Natura. Quod in pomis pyrisq; ne lynceus quidem spectabit. Abesse ergo sexum, maleq; poma mares, pyra foeminas saluari, constat.

III. Utrum ante, an post cibum sumenda sint pyra?

Resp. Pyra à jejunis elitata noxia perhibentur. Alvum enim adstringunt, siccant, gravant. Post cibum verò sumta alvum solvunt, & os ventriculi claudunt. Sed quædam cum magis, quædam minus adstringant, judicium accedat, nec indifferenter sumantur, quæ differunt immensum. Muscatellina, aliaq; dulcedine aquosâ prædita, certè post cibum sumenda non sunt. Ob humidiores enim ac frigidiores naturam corruperentur facillimè ac putrescerent. Austera verò & acerba, quæ magnâ vi adstringendi pollent, ante cibum sumi nequeunt. Lædunt enim tunc ventrem, noxamq; toti inferunt corpori. Igitur de diversis, diversum ferendum judicium. Quædam ante, quædam post cibum, sumenda.

CAPUT XII.

De

MESPILIS.

Præceptum.

Mespila sunt poma rotunda, tortuosa, rigida, granis lapideis intus repleta, frigida, & sicca, alvum sistentia & vomitum sedantia.

Explicatio.

MEspila, Germanicè Mespeln / primum dura, viridia, acerba ac hispida decerpuntur. Adeò ut deglutiri & comedi tunc nequeant. Pòst mitescunt, ac mollia & rubra evadunt. Comeduntur tamen, sed tardè coqvuntur, & parùm alimenti suppeditant. Intus a liquot grana lapidea, aut ossiculata seminis loco obtinet. Sunt ea nunc tria, nunc quatuor, nunc quinque, pro numero ungvicularum ex margine Umbilici multum patuli. Immatura valdè acerba sunt, & adstrictoria. Matura mitia fiunt, refrigerant, exsiccant & adstringunt.

gunt. Alvum & omnes fluxiones sistunt, vomitum sedant, & biliosis conveniunt.

QVÆSTIONES.

I. An Mespila poma sint?

Resp. *Malorū pyrorumq; generi adnumerantur jure mespila*, inquit Plinius, jure adnumerari dicit. Datur enim in Mespilis cutis tenacitas, datur carnis densitas, datur seminis ubertas. Nunc neget vulgus mespila poma esse, ajunt eruditi, *quos penes arbitrium est, & jus & norma loquendi.*

II. Unde Mespilorum ossicula?

Resp. Ab uno principio cunctus partium dependet apparatus. Quod cutim format, quod carnem fabricat quod cætera exornat, etiam ossicula fingit. Una mespili anima, fructum totum elaborat. Hæc principium activum est. Hæc ex sicco nō mollia modò, sed dura etiam ac rigida fabricat corpora. Sic & in brutis non carnes modò, sed ossa etiam ac cornua formantur ab eadem.

LIBER SECUNDUS

De

NUCIBUS.

CAPUT I.

De

NUCIBUS IN GENERE.

Præcepta.

I. Nux est fructus arborum, duro cortice vestitus, nucleum & propagando generi idoneum, & animantium victui aptum continens.

II. Species plures habet, quas inter Amygdalæ, Mandelfern / Juglandes, Welsche-Nüsse! Avellanæ, Haselnüsse / Castaneæ, Castaneen / Myristicæ, Muscaten Nuß / Glandes, Eicheln / Pineæ, Zirbelnüsse / &c

*Explicatio.**Ad Præceptum I.*

NUcibus etiam peculiaris est honor. Divitum mentes ornant & ampliant, non minus quam poma ac pyra. Durissimo teguntur operimento, quod non sine labore frangendum. Unde Proverbium: *Frangat nucem, qui vult nucleum.* Cujus nuclei officium geminum, alterum propagando generi idoneum, alterum animantium victui aptum esse. Sic amygdali nuces & multiplicationi & nutritioni inserviunt. Juglandes pariter & terræ mandantur ut pullulent, & dentibus manduntur, ut nutriant.

QVÆSTIONES.

I. An folius juglandis nucleus binis tegatur valvis?

Resp. Plinii hic castigandus error; De nucibus tractans inquit: *Sola differentia generum in putamine duro fragilive, & tenui ac crasso, loculoso & simplici. Namq; sunt bifida putaminum carina, nucleorumq; illis quadripartita distinctio, lignea intercurrente membranâ.* Cateris quic-

quicquid est, solidum est, ut in avellanis, & ipso nucum genere, quas antea abellinas patrio nomine vocabant. In Asiam Græciamque è Ponto venere, & ideo Pontica nuges vocantur. Has quoque mollis protegit barba. Sed putamine nucleisque solida rotunditas inest. Ubi Plinius mala miscet bonis, prava rectis. Rectè habet in juglandibus binas putaminum dari carinas. Rectè nucleorum quadripartitam dari distinctionem, ligneam interveniente membranâ. Rectè, nuges juglandes differre tantum putamine duro & fragili, crasso & tenui, loculoso & simplici. Malè, solas juglandes divisum habere putamen. Nonne in amygdalis etiam binæ spectantur valvæ? Nonne in pistaciis? Quod Scaliger urget, inquiens: *Binas valvulas habent semina penè omnia, præsertim majorem: contra in testis maxima pars continuo tegitur tergore, paucæ bifores.* Manifestæ juglandi & faciles aperiri. In Persico alteram tantum ex parte manifestissimam, sed difficilior ad separationem. In pineis obscurior: obscurissima in avellanis: mediocris in amygdalo. In pistaciis vestigia, quæ per se ipsa biant aliquando vetustate. Ne hæc in parte Plinij sequamur

errorem, qui solius juglandis nucleum binis
 regi valvis scripsit. Hic ergo; Pistaciine
 arborem vidisti unquam Bajuli? Non
 equidem, inquit ille. Tu vero quid?
 Nescio an viderim, inquam. Quid istud?
 ait Minutius. An fieri potest, ut quod vi-
 deris, ne videris? Potest, inquam hoc
 modo: si scis me videre, & quod video,
 quid illud sit, nescio.

II. Cur nuces nuptiis quondam fuerint religiosæ?

Resp. Plinius ait: Honor hic na-
 tura peculiaris, gemino protectis operi-
 mento. Pulvinari primum calyris, mox
 lignei putaminis. Quæ causa eas nuptias
 fecit religiosas, tot modis factum munito:
 quod est verisimilius, quam quia cadendo
 tripudium sonumvè faciunt. Castigator
 Plinii Dalechampius addit. Patres fami-
 lias Sponsi cum domesticos pueros
 meritorios ab officio turpi dimitteret,
 nuces dabant, quas spargerent nuptia-
 lia fescennina cantantes. Apud Græcos
 eodem instituto novus sponsus *ἡ κατὰ
 χύσματα*, juglandes, amygdala & nu-
 ces, id genus alias spargebat, ut putant
 Grammatici, nuptæ clamor ne audiretur.

CAPUT

AMYGDALO.

Præceptum.

Amygdalum est nux,
cordis referens figuram, be-
ne nutriens, attenuandi &
detergendi vim obtinens.

Explicatio.

AMygdalum Germanicè Mandel-
fern / inter nuces primas tenet.
Cordis æmulatur figuram, & antequam
maturefcit nihil discretum intus cerni-
tur, sed uniforme quiddam. Hoc pri-
mum solidum est, pòst lactescit, tandè
discriminari incipit. Nutrit benè omni-
que ætati & sexui convenit. Et inte-
grum, & tritum, & saccharo incrusta-
tum, prodest plurimum. Pistorum dolci-
arii ex amygdalis, saccharo, & aquâ ro-
sarum, Marcipanem formant. Quæ pla-
centula esui gratissima est, multumq;
nutrit, unde macilentis imperatur. Me-
dici pro scopo suo varia hic adjiciunt,

E s

pane

s.

panes & alendo & medendo sanitatem
 promoventes conficiunt. Amygdala-
 rum quoque formatur lac puerperis &
 aliis gratissima.. Galenus vires tantas
 amygdalis negat, easq; parum nutrire
 asserit. Sed respondet Clariss. Senner-
 tus his verbis: *Experientia testatur, &*
tot ciborum genera, quæ ex iis parantur,
docent, Amygdalas copiosum præbere ali-
mentum, idq; succi boni & temperati. Et si
enim non ribil à mediocritate recedant,
tamen nullam ob ullum insignem excessum
nocendi vim habent; facultatem quoq; ob-
tinent attenuandi & detergendi. Quâ de
causâ corporibus emaciatis amygdala con-
venientissimus cibus sunt, ventriculum,
epar, lienem, pulmones, cerebrum, to-
tumq; corpus convenienti & corruptioni
non facile obnoxio alimento recreant,
pectus purgant, ac sputum promovent,
vias urinae expediunt, somnumq; conci-
liant. Stomachum biliosum habentibus &
febris biliosis laborantibus cautè exhi-
benda, ne bili materiam suppediten.

QUÆSTIONES.

I. Quotuplices sint amygdalæ?

Resp.

Resp. Duplices sunt, quædam
 Dulces, quædam Amaræ. Dulces mo-
 deratè calidæ sunt, & culinæ & officinæ
 utiles. His cunctæ debentur laudes,
 quas amygdalis ferunt eruditi. Amaræ
 calidiores sunt, & minus esculentæ.
 Pollent facultatibus extenuandi & ab-
 stergendi. Vitia cutis in facie corrigunt,
 frontiq; admotæ cum aceto, capitis
 mulcent dolorem.

**II. An Amygdalæ amaræ ebrio-
 rati resistent, & à vulpibus
 devoratae eas interficiant?**

Resp. Memorabile est, quod A-
 mygdalis amaræ tribuunt. Plutarchus
 hæc de re sequentem refert historiam
*Fuit, inquit, apud Drusum Tiberij Cæsa-
 ris filium, Medicus quidam amaras amy-
 gdalas commessari solitus, qui sic omnes po-
 tando superabat, nec remutentiâ tentaba-
 tur.* Et Dioscorides ait: *A vulpibus de-
 vorata amygdalæ amaræ eas interficiunt,
 quin etiam & gallinas.* Nos de priorî
 rem certam, de posteriori incertâ cen-
 semus. Omnino amygdalæ amaræ
 septem aut decem ante cibum sumptæ
 ab ebrietate quodammodò præservant.
 Cujus

Cujus rei causam istis exprimit verbis B.Sennertus : *Quod quidem, inquit, nonnulli putant fieri, quod amaritudine humiditates absument, ne ad caput ascendant. Verum probabilius est, urinam ciendo id præstare. Vulpes verò an interficiant experientia porro consulenda. Dies docebit diem.*

CAPUT III.

De

JUGLANDE.

Præceptum.

Juglans est nux calida & ficca, suavis, stomacho inutilis capiti inimica & venenis adversa.

Explicatio

JUglans quasi Jovis glans dicta fuit. Ingentes enim arbor tota præstat usus mortalibus. Truncum fabri lignarii poscunt, corticem infectores, fructum ad lusum pueri, ad esum omnis ætatis homines, ad medicinam Medici & Pharmacopæi. Nucleus duplici obductus

ductus est tegmine, primùm calloso Calyce, post ligneo putamine. Crispus est & quadripartitus, collosâ interueniente membranâ. Fructus oleosus est ac tenuis, calidus & siccus, si fuerit aridus. Nocet igitur calidis, nocet biliosis, senibusq; magis quàm juvenibus conuenit. Recens vero oleosæ qualitatis conspicuè particeps non est, plus etiam humiditatis habet & minus caloris. Recentes igitur commodiores sunt inveteratis. Suauitas verò inest utrisque. Quapropter sceminis & pueris, aliisq; gulæ frena laxantibus, chari. Ægrè verò coqvuntur, unde inutiles stomacho sunt. Capitis inferunt dolores, altero die sæpe, gulam lædunt & asperam arteriam, tussim excitant. Tabernæmontanus ait: Die frische Nüsse seyn lieblich zu essen/aber sie werdē gar schwerlich verdauet/geben dem Leibe keine Nahrung un̄ gehen langsam wiederumb weg. Die dörren Nuß/so alt werden/seynd dem Magē gar schädlich/und über das/das sie gar schwerlich verdauet werden/geben sie so viel Gall/machen groß haupt-wehe/und thun der Brustleid/sonderlich seynd sie dē senigen zu wieder/welche mit dem Husten geplä-

geplaget seyn/denn sie dämpffen sehr die Brust. *Contrà venena cum ficibus & rutà usurpantur.* Idem Tabernæmontanus habet: Dioscorides schreibet/ wenn man Dufftern mit Rauten vor und nach der Speise esse/widerstehen sie den tödtlichen Gifft. Und meldet Plinius lib. 23 cap. 8. daß Pompejus eine Handschrift Mitridatis funden habe/darinn geschriebē/daß zwogedörrte Baumnüß mit zwey Feigen/zwanzig Rautenblätter/und ein wenig Saltz untereinander gestossen/und nüchtern eingenommen/ den Menschen denselben Tag vor allen Gifft versichern. Ist derowegē auch wohl zugebrauchē zur Zeit der Pestilenz. *Huc spectat versus:*

Allia, ruta, pyra, & raphanus, cum Theriacâ nux,

Præstant antidotum contra letale venenum.

Quanquam in remediorum copiâ valētissimo hosti valentissimum opponendum sit remedium. Quod præ cæteris omnibus præstat theriaca. Hæc enim ut rectè scribitur in Medicinâ Salernitana, totâ substantiâ suâ tam brutis quàm ratione præditis cōtra omne veneni genus auxilio est, neminemque frustra

frustrari finit. Siquidem nullum unquam à feris, quæ hominem solent interimere commorsum, hoc statim epoto antidoto periisse memoriae proditum est. Nullus eadem præsumptam haud multo post morfu impetitus belluæ veneno, ceu illam superante, interiit. In pestiferam etiam luc solum hoc antidotum malo correptis prodesse adeo hætenus visum est, ut nullum aliud præsidium tanto malo resistere fuerit idoneum. Namque pestis, tanquam & ipsa existat quædam bellua, haud paucos interimit, verum civitates quoque totas depascens male conficit. Quippe prava quædam aëris ad corruptionem prompti mutatio efficitur, & homines, cum respirationis necessitate periculum evitare nequeant, ipsum aërem velut venenum quoddam ad se per os attrahunt. Theriacea autem in ejusmodi aëris flatu præsumentes, neutiquam à malo corripuntur. Quin & correptis jam eadem medetur, aëris inspirati malitiam alterans mutantque, ut quæ corporis temperaturam infici magis prohibent. Breviter totum corpus ita ab injuriis securum facit, ut nec à deleterio quodam infici possit.

QVÆ

QUESTIONES.

I. An Juglandes aridæ præstantiores viridibus ?

Resp. Præstantiæ parum in utrisque, Stomacho sunt inutiles, pectori noxiæ, capiti inimicæ. Abstinentum ergo potius ab utrisque: magis tamen ab aridis. Hæ enim coqvuntur ægrius, asperam arteriam lædunt fortius, bilem generant copiosius, tussimque & capitis dolores augent vehementius. Et licet salem adhibeas, tamen viscerum obstructions tantum is arcet, mala cætera non aufert.

II. Quid de nuce Indicâ notandum?

Resp. Ex India Orientali ad nos deferitur nux Indica. Hæc multâ involucrium mole tegitur, & putamine plerumque triquetrum constat, præduro, villoso & barbato. Nucleus ipse substantiam habet mollem, albam, sapore butyrum referentem. Corpora extenuata reficit ac pingvia reddit, semen auget veneremque excitat.

AVELLANA.

Præceptum.

Avellana est nux calida & sicca, suavis, crassum præbens succum, vomitus, flatus, ac dolores capitis excitans.

Explicatio.

Avellanas olim Abellinas dixere Ab Abellino Campaniæ oppido, ubi proveniunt uberius. Ponticæ etiam appellatæ sunt, quia è Ponto in regiones alias veniunt. Notissimus fructus est, cujus putamen viridi vestitur membranâ, & in modum barbæ fimbriatâ. Nucleus ipse frigidior est juglande, ipse tamen etiam calidus & siccus. Gustui gratus est, ob suavitatem, quæ ferè accedit ad amygdalas. Plus habet essentiæ terrestris, quàm juglandes, indeque difficilius coquitur crassumque succum & magis terreum præbet. Minus

tamen pinguedinis habet & plus alimenti. Stomacho nocet, cibis supernatat, vomitus creat, flatus excitat, & caput tentat. Innocentiores tamen recentes aridis & siccis sunt.

QVÆSTIONES.

I. Quotuplices avellanæ nuces sint?

Resp. Aliæ Sylvestres, aliæ Domesticae ac cultæ sunt. Sylvestres parvæ admodum sunt, & in sylvis, sepibus ac dumetis magno numero proveniunt, ut famem iis sedent pauperes. Domesticae aliæ rotundæ sunt, aliæ oblongæ. Rotundæ calicem exteriorem brevem & magis patulum habent. Oblongæ in calicibus longis latitant, & callosis. Et hæ quidem rotundis longè præstantiores, gustuique gratiores sunt. Ac cum primis illæ, quæ rufæ sunt putamine, rubenti quæ obvelantur membranâ. Nostrates vocant Lamperts-Müße: Rectius fortè Lombardicas. Quamquam & hæ difficulter coquantur, diuque in Stomacho latitantes capitis procreant dolores.

II. Quid

II. Quid de avellanâ Indicâ notandum?

Resp. Ex Indiâ etiam adferuntur
ad nos Indicæ avellanæ. Similes sunt
nucibus myristicis, sed carent odore.
Refrigerant, dentium dolores mulcent,
vacillantesque firman. Contra dysen-
teriam etiam, aliaque faciunt. Et ut è dictis
colligere est, non tam nutrimenti, quàm
medicamenti tenent partes.

CAPUT V.

De

MYRISTICA.

Præceptum

Myristica est nux calida &
sicca, odore suavi prædita,
visum acuens & ventriculum
roborans.

Explicatio.

Nux Myristica, Græcè καρόν μυρι-
στιχόν Germanicè Muscaten-Nuß/
ex Indiâ affertur, ex Insulâ Badam. Ar-
bor, quæ fert Myristicas, nostratibus

Perficis, similis est, sed foliis brevioribus & angustioribus. Fructus nucibus juglandibus similes sunt. Primo viridi & crasso teguntur cortice, tunc nux ipsa sequitur, duro occlusa putamine. Calefaciunt, exsiccant, & suavitate odoris foetidum oris halitum abolent. Frigidis uteri affectibus mirificè profunt, ventriculi dolores à flatu gemitos mulcent, visum acuunt, urinam cient, & fluentem alvum sistunt.

QUÆSTIONES.

I. Quid de nucis Myristicæ tegumento notandum?

Resp. Non jam nostrum erit litigium, an myristicæ nucis corium **Macis** sit? Et an aliud **Macis**, aliud **Macer**, aliud **Machir**? Scaligeri spectentur **Exercitationes**, & accuratissimi libri de **Plantis**. Rem ipsam ponderabimus, non verò diversas controversiarum materias quassabimus. Quanquàm rectè monere soleat Scaliger, *multos non admodum sincerè uti dicendi ratione, & multò paucioribus qui loquuntur, quare sic loquantur, notum esse.* Tegumentum nucis

eis myristicæ tantam duritiem non ha-
 bet, quantam juglandis. Cutis coria-
 cea est, nuce ipsa nobilior, ac fermè in-
 ter armata omnia principatum tenent.
 Ut mirâ naturæ benignitate non fructus
 modò, sed tegumentum etiam humano
 generi præbeat, & suavitatem & volu-
 ptatem. Unde non malè aut iniquè a-
 deò de Theophrasto scribit Scaliger: *Si
 de fructibus sentiebat, cur illa non docebat
 nos? Aliis esculentum intus esse, quibusdam
 foris. Nonnullos totos edendos esse, ut nu-
 bera. Omnes toti, aut corio, aut cute, aut
 testaceâq; aut tota obiecta, aut semioperta;
 cujus haud unus modus. Aliter enim glans
 obducitur, aliter avellana. Tegumentum
 duplex: carneum amygdalo, coriaceum
 pistacio. Corium spinis armatur castaneæ:
 asperatur pustulata scabritia glandi. Qui-
 busdam & nucleus esculentus, & exterior
 pulpa, velut armeniæ: aliquibus altrin-
 secus tantum: foris, ut persico: intus, ut
 juglandi. Esculentum intelligo ad cibum
 suave, & ἀλὺπῶς, non medicaturi, quale
 persicis. Quod non ad voluptatem, aut a-
 limentum comparatur, sed ad libidinem &
 ebrietatem, mirum enim quantum utriq;
 confert. In coriis proximus modus. Nam*

myristica nuci, tam exterius pallidum, quam interior callus, esui est. Hec hunc ad modum si dicere instituisset, ferremus eum, si quid esset omissum: tanquam hominem humani, discipuli docentem: denique non secus atque nos vellemus excusatos esse. Quin ipse sese si non excusasset, non solum excusatum haberemus nos, verum etiam laudaremus. Quantum enim sapientia et eruditione cedere volumus ingenis felicitatibus, tantum pudore certare, animi candore atque modestia superare, certum est. Arbitror enim literariorum certaminum conatus ejusmodi esse, Deo nos similes, ut facere possint. Est verò quaedam species in animo generose nobilitatis, quæ nos etiam Deos efficiat.

**II. Quid versus velit: Unica
aux prodest, nocet altera,
tertia mors est?**

Resp. Alii de triplici hunc intelligunt specie, alii de unâ eâ denique Juglande, nempe, nunc majori, nunc minori numero sumptâ. De triplici specie, qui explicant; per primam nucem intelligunt myristicam seu moschatam, Hæc enim ob usus dictos suâ non caret laud-

laude. Per secundam, avellanam aut juglandem. Hæ enim quia ægrè coqvuntur, caputqve tentant, nocent. Per tertiam metellam, quæ frigida quarto gradu est. De hac Matthiolus ait: *Possit quatuor granorum pondere, cum vino ferrem facit ebrietatem, duarum verò drachmarum pondere hausta, statim interimit, nisi succurratur epoto butyro calido, vomitu, & aquæ calidæ balneis, cum brachiis, tum cruribus adbibitis.* De unâ verò eademqve juglande versû, qui volunt intellectum, non ajunt. Prodest juglans unica, paucæ nempe numero, quæ citra denarium consistunt. Nocet altera, cum largiori copiâ ingeruntur. Tertia mors est, cum immoderatisimè sumuntur. Quæ posterior explicatio, priori, non quidem ineptæ, nec falsæ, præripere videtur palinam. Quam in rem Medicina Salernitana habet: *Secundum hanc interpretationem, unica nux prodesse dicenda est, vel quòd nuces letbalibus adversentur venenis: vel quod viridium ac recentium nuclei decorticati & ante alios cibos sumpti, ventrem leniter subducant, torrefacti verò aliquantulum, atq; à reliquo cibo commanducati, ciborum, in cor-*

pus distributionem adjuvent. Altera nocere quod nimirum concoctu sint difficiles, ac caput immoderatiore usu tentent. Tertia verò mortem inferre, quod præter jam dicta incommoda sunt etiam ad istum ingesta modum generent: quæ nisi præcipiti & compendiaro auxilio cohibeatur, mortem brevi inferat.

CAPUT VI.

De

CASTANEA.

Præceptum.

Castanea est nux calida & sicca, dulcis, concoctu difficilis, durabile præbens alimentum, alvi & ventriculi fluxiones sistens.

Explicatio.

Castanea, Germ. Kåsten oder Castanie/ tegmine triplici septa est, Exterius, echinatus calix est, hunc cortex coriaceus ac lentus sequitur, denique membrana tenuis, crispa & amara nucem solidam & albam cingit immediate

Pli.

Plinius ait: *Nuces vocamus & Castaneas* quanquam accommodatiores glandium generi. *Armatum* iis echinato calyce val-
 lum, quod inchoatur glandibus. *Mirumq;* vilissima esse, quæ tanta occultaverit cura, natura. Trini quibusdam partus ex uno ca-
 lyce, cortexq; lentus. Proxima verò corpo-
 ri membrana, & in his, & in nucibus sapo-
 rem, nî detrabatur, infestat. Est verò
 castanea calida & sicca, ac naturæ ad-
 stringentis. Pulpa suavis est, unde non
 in exiguo versatur honore. Difficiliter
 tamen coquitur, & tardè distribuitur.
 Prunis imposita & assata, utiliter come-
 ditur ac durabile præbeat alimentum. Pli-
 nius ait: *Torrere has in cibis gratius. Mo-
 tuntur etiam, & præstant jejuniis famina-
 rum quandam imaginem panis.* Taberna-
 næ montanus scribit: *Auff dem Gebürge/*
da es am Getrende mangelt/ nehren sich
die Einwohner mit dieser Furcht/ so sie
braten und essen/ machen auch Meel und
Brodts daraus. Crudæ verò valdè flatu-
 lentæ sunt, abstinendum igitur ab his,
 & assæ comedendæ. Quanquam & hæ-
 rum usus nimius, flatus pariat ac capitis
 dolores excitet. Adstringunt ven-
 trem, fluxusq; alvi & ventriculi sistunt.

Sie seyn gar schwerlich/ inquit Tabernæmontanus. und übel zuverdauen/ gehen langsam durch/ machen ein grobes Geblüt/ geben viel Binde/ und stopffen den Leib/ sonderlich aber die rohe: mache auch Hauptwehe.

QUÆSTIONES.

I. Quot sint Castanearum genera?

Resp. Castaneas dividimus in Domesticas & Sylvestres. Domesticæ vicillim unius generis non sunt. Sylvestres pariter. Tabernæmontanus habet: Der Castanien-Baum werden zwey Geschlechter fürgestellt etc. In Welschland sind der Kasten-Bäume zwey Geschlechter/ nemlich der zame und der wilde. Die zamen/ so sie ein wenig gelegē/ lassen sie sich abschelen: aber die wilden lassen sich nicht schelen/ sie seyn denn zuvor gesotten. In dem Elfaß findet man eignen Castanien-Walde/ und werden die Castanien-Nuß mit grossen Hauffen aus dem Elfaß in Niederland und Türingen gebracht. Plinius plura recenset genera: Sardibus inquit, ea proveniēre primum. Ideò apud Græcos Sar-

Sardianos balanos appellant. Nam Divus Tiberius postea balanum nomen imposuit, excellentioribus satum factis. Nunc plura earum genera. Tarentine faciles, nec operoso sunt cibo, plana figura. Rotundior, quæ balanitis vocatur, purgabilis maximè & sponte profiliens. Pura & plana est ex iis & Salariana: Tarentina minus tractabilis: laudatior Corelliana, & ex ea facta, quo dicemus in insitis modo. Meterana, quam rubens cortex præfert triangularis, & popularibus nigris, quæ coctivæ vocantur. Patria laudatissimis. Tarentum, & in Campaniâ Neapolis. Cætera sine papulo gignuntur, scrupulosâ corticis, inter nucleos quoq; ferruminatione.

II. Quid de tegumento Castaneæ notandum?

Resp. Nucum tegumenta nunc lignea, nunc coriacea, nunc membranosa, nunc testacea sunt. Neque unum uni sufficiebat tegmen, sed duplex ac triplex sedula produxit Mater Natura. Ut mirum videatur Plinio, cur viliores hosce fructus tantâ occultaverit curâ. Sed rationem ex Theophrasto dat Scalliger. Ut nempe & externis & internis
ref.

resisterent hostibus. Verba subtilitatum
 plena adferam. Duo dat, inquit, qui-
 bus comparat diuturnitatem. τροφήν ba-
 bent, unde alantur: καὶ φυλακὴν ἣν εἰς quæ
 servare possint ipsam τροφήν. Hanc φυλα-
 κήν, id est, præsidium esse in munimentis,
 quæ mox enumerat, πυκνὰ, ξηρὰ, ξυλῶση.
 Nam quum vel putrefactio disperdat, vel
 bestiolæ populentur, vel siccitas interimat,
 vel frigus exuret, hæc omnia incommoda
 tolluntur. Ne externæ impressiones malè
 habeant; obex est densitas: nihil enim su-
 bit. Ratio ab axioma physico. In corpus
 non sese induit corpus. Et quia multa sunt
 densa, quæ sunt humida, aqua ipsa idcirco
 voluit etiam sicca esse. Cum autem multa
 sint densa ἔς sicca, ut libri arborum, ἔς co-
 rtiæ castanearum, neq; tamen dura sint: ideo
 addidit ξυλῶση. Oportet esse lignea. In-
 tellige lignea, dura, ἔς c. Paulò post: Duo
 sanè sunt principia corruptionis adventitia,
 aut connata, scilicet ex contrariorum cocti-
 one. Idcirco dicebat Hippocrates: si homo
 unum esset, non corrumpetur.

GLANDE.

Præceptum.

Glans est nux calida & sic-
ca, crassum præbens alimen-
tum, suibus gratisimum &
utilisimum.

Explicatio.

Glandem non una fert arbor, sed
quercus, fagus, ilex, suber, & aliæ.
Neque eadem cunctis figura, eadem
quantitas, eademque dotes cæteræ.
Glans optima, inquit, Plinius, *in quercu*
atq; grandissima, mox esculo: nam roboris
parva: cerro tristis, horrida, echinato
calyce, ceu castanea. Sed & in quernâ alia
dulcior, molliorq; fœminæ, maris spissior.
Maximè autem probantur latifoliæ ex fagi
argumento dictæ. Distant autem inter se
magnitudine & cutis tenuitate. Item quod
aliis subest tunica rubigine scabra, aliis pro-
xinus candidum corpus. Probatur & ea,
cujus in balano utrinq; ex longitudine ex-
rema

ma lapidescit duritia: melior cui in cortice, quàm cui in corpore, utrumq; non nisi mari. Præterea aliis ovata, aliis rotunda, aliis acutior figura. Sicut & color nigrior candidiorve, qui præfertur. Amaritudo in extremitatibus, media dulces. Quin & pediculi brevitates proceritatesq; differentiam habet. Natura verò glandium calida & sicea est. Siccitas tamen major, caliditas minor. Suibus gratissima præbent fercula, pecusque hoc diffusum & gravissimum reddunt.

QUÆSTIONES.

I. Cur homines non vescantur glandibus?

Resp. Frugibus repertis, glandibus non opus est. Adversantur enim palato, exsiccant valdè & adstringunt. Quanquam paucis abhinc annis ob annonæ caritatem multi fuerint glandivori. Vidimus panes ex glandibus formatos, hominesque exsuccos & aridos, ob nutrimentum nec palato, nec corpori satis aptum. Olim Arcades & Hispani ob meliores cibi defectum in deliciis sermè habuère glandes. Ita in inopiâ rerum

rerum etiam quisquiliæ apponuntur venales. Plinius inquit: *Glandes opes esse, nunc quoque multarum gentium etiam pane gaudentium, usu constat. Nec non & inopia frugum arefactis molitur farina, spissaturque in panis usum. Quin & hodieque per Hispanias, secundis mensis inseritur glans. Dulcior eadem in cinere tosta.*

II. Quænam glandes suibus gratiores?

Resp. Multa sanè glandium genera prostant. Dantur quernæ, dantur fageæ, ilignæ, & aliæ. Sylvestres etiam aliæ sunt, quasi domesticæ & placidiores. *Glans fagea dulcissima est, & Plinio scribente suam bilarem facit, carnem coquibilem, ac levem & utilem stomacho: Iligna suam angustam nitidam, strigolam, ponderosam: querna diffusam & gravissimam & ipsa glandium aequè dulcissima. Proximam huic cerream tradit Nigidius, nec ex alia solidiorem carnem, sed duram. Ilignâ tentari sues, nisi paulatim detur. Hanc novissimam cadere. Fungosam carnem fieri escuto, robore, subere.*

CAPUT

PINEA.

Præceptum.

Pinea est nux magna, ponderosa, compacta, oblongis intus nucleis duro & crasso putamine obductis, dulcibus ac temperatis.

Explicatio.

Pinea, Germanicè Zirber-Nuß oder Dann-Zapffen/ vulgò conus dicitur. Der Bichtannen-Baum/ inquit Trogus an welchen die edle/ lange/ süße Zirber-Nußlein wachsen/ aus welchen der Zucker/ weit gemacht wird / halte ich für den rechten Pinum &c. Die Dann-Zapffen nennet man κώνον, und die Nußlein σφόβιλοι. Rondeletius ait ex Galeno: *Fructus conii dicuntur, vulgò pomapini, ex multis velut squammis, cynaræ ritu, crassis, duris, lignosis capitatis compacti; in quorum sinibus, ac veluti toris includuntur nuclei, oblongi, rotundi, tenui membrana nigricante*

involuti, dulces, qui modò pini nuces, modò stroboli, modò Coccali, & sæpiùs pinei nominantur. Nucleus temperatus ad calorem tamen magis accedens, unde rebus veneris inservire creditur: semen enim & lac auget, multum alit, ex asperata lenit, tussis veteri prodest, nec nõ phthificis ac tabescentibus.

QUÆSTIO.

An pineæ nuces nutriant?

Resp. Mirâ naturæ curâ exiles nuclei grandissimo includuntur putamini. Celebrantur passim & ob dulcedinē, & ob nutrimentum. Tabernæmontanus ait: Des Fichten-Baums seine Zapffen oder Zirbeln seyn groß / aus vielen dicken / harten und holzichten Schuppen zusammen gepackt / unter welchen die harten holzichte Nüsse stecken / in welchen inwendig ein süßer / weißer / länglechter Kern ligt / mit einem dünnen Häutlein überzogen. Item Dioscorides schreibt / wenn mā die Zirbel-Nüsse in einem süßen Wein kochet / und eintrüncke / bekommen sie wohl den jenigē / so sehr hustē / und zur Schwindsucht geneigt seyn / dann sie lindern und sänfftigen gar wohl / sie erweichen auch /

S

reini-

reinigen die Brust/und fördern das Aus-
werffen / dann sie auch ein wenig eine
Schärffe bey sich haben. Sie geben auch
dem Leibe eine gute Nahrung : Und so
man sie mit Zucker gebraucht / stârcken
und erwärmen sie die Natur. Succum ta-
men præbent crassiores, & difficulter
coqvuntur. Unde & hic ingeminan-
dum : *Frugibus repertis, quid opus
glandibus?*



LIBER

^{29.}
LIBER TERTIUS

^{De}
BACCIS,

CAPUT I.

^{De}
BACCIS IN GENERE.

Præcepta.

I. Bacca est fructus arborum, tenerâ pelliculâ vestitus carneque humidior ac molliore præditus, & semine ligneo cortice concluso constans.

II. Suntq; Uvæ, Weinbeere
lehn / ficus Feigen / cerasa Kir-
schen / pruna Pflaume / oliva Do-
liven / baccaë mori Maulbeern /
baccaë myrthi Welsch-Heidel-
beeren / baccaë lauri Lorbeern /
baccaë juniperi Wachholder-
beern /

beern/baccæ sambuci Hollun
 derbeeren/baccæ palmæ Dad
 deln etc.

Explicatio.

DEI gloriosi benignitatem etiam
 baccæ celebrant. Non erat satis
 poma & nuces avido obtulisse palato,
 baccæ quoq; tradendæ erant, DEI glo-
 riam & bonitatem in genus humanum
 magis deprædicantes. Tenerâ teguntur
 pelliculâ, quæ facillimè rumpitur ma-
 turis, immaturis ægriùs. Caro humi-
 da valdè ac mollis est. Unde diffuit
 cute separatâ. Semen ligneo cortice
 conclusum est, nunc unicum, nunc du-
 plex, nunc multiplex. Cerasa cum spe-
 ctamus, cutim teneram, carnem humi-
 dam ac mollem, semenque ligneo cor-
 tice contentum, manifestè cernimus.

QUÆSTIO.

An baccarum compositio
 laboriosè inquirenda?

Resp. Anxiâ curâ baccas discolo-
 res formare satagit *Jobann. Baptista*
Porta.

Porta. Ut simul spectet in arbore una
 albas, nigras, rubras, aliasvè. Sibi
 tamen periclitanti experientiam non
 successisse fatetur. Unde artificium hoc
 non solum difficile, sed impossibile ju-
 dicat. Ansam tamen diligentioribus
 non tollendam, quin potius experien-
 tiam porro consulendā & fortunæ fa-
 vorem sperandum, arbitratur. Verum
 quid opus replere monstris hortos ac
 domos? Ampla satis ac varia natura
 est, quæ cōpositionibus monstrosis non
 pulchrior, sed deformis redditur. Non
 quod visui videtur pulchrum, tale est,
 sed quod rationi, quod DEO ipsi, pul-
 chritudinis abyssus. Absit igitur solli-
 citudo vana, absit labor inanis. Bodi-
 nus quærit: *Cur stirpes ejusdem speciei
 sæpè differunt odore, colore, sapore, facul-
 tate?* Respondet rectè: *Id vel locorum
 varietati, vel aliarum stirpium propinqui-
 tati & contagiei, vel hominum curiosorum
 vitio tribuendum est, qui stirpium, radi-
 cum ac seminum mistione, aut colorum & sa-
 porum infusione, aut medullarum adoptio-
 ne, naturam ingenuam turpissimā servitu-
 dine depravant, cum ex ceraso uvas, aut
 rosas inutiles, aut vitibus exempla medulla*

racemos semine vacuos, ex arboribus pruna sine nucleis, ex aquifolia rosas virides & inodoras, è genistâ rosas luteas, repugnante ac invitâ naturâ promere cogunt, lege divinâ vetante, ullam stirpium aut seminum confusionem, aut plantarum adulteria fieri.

CAPUT II.

De

U V A.

Præceptum.

Uva est bacca vitis, dulcis, calida & humida, flatulenta, & pauci alimenti, caro acinis, vinaceis, folliculis, pediculis, racemo & scapo constans.

Explicatio.

Nunc decantatissimus vitis fructus ponderandus, nunc vina libanda. Principatū tenent uvæ inter cūctos fructus autumnales. Tām claris, quàm obscuris viris, tām nobilibus, quàm ignobilibus,

libus tam urbanis quam rusticis innotuere. Hinc omnes de istarum viribus loquuntur multa, quamvis quid loquantur intelligent pauci. Ob insignem verò diversitatem agrè communem patiuntur descriptionem. Hinc à divisione potius Autores ordiuntur, quam descriptione prudenter abstinētes ab eo quod periculi plenum. Dicimus tamen uvam baccam. Collectivè sumpto nomine, pro baccarum congerie & ordinatâ compage. Vitis baccam dicimus: huius enim fructus audit. Non enim lignorum gratiâ expetitur ut quercus, non umbræ gratiâ, ut platanus, qui arbore ipsâ gratior longè. Dulcis est cùm exactam maturitatem fuerit adeptus. Non obstante, quòd acidas etiam ac austeras cernamus non paucas. Optimam describimus, & in cæteris ipsa quoque austeritas dulcedini mista est. Calidæ sunt & humidæ, quædam magis, quædam minus. Flatus pariunt, stomachum turbant, corporique non parvas molestias creant. Alimentum quod præbent exiguum est, minusq; firmum ac solidum. Quòd verò nutrant inquit *Schola Salernitana*, maximo argumento

mento sunt ii, qui vinearum fructum custodiunt, qui cum duos menses solis uvis ac ficubus, quarum custodia præsumunt, vescantur (nisi fortè panis quippiam cum illis addant) corpulenti tamen admodum fiunt. At caro quæ ex ipsis gignitur, haud quaquam est firma ac densa, quemadmodum ea quæ ex carnibus fit, sed laxa est ac præhumida: ob id celeriter etiam cum vesci ipsis desierint, constringitur ac confidit. Constat verò uva partibus multis. Adsunt acini, Germani Beerlein / vinacea die Kernlein in den Beehren / folliculi die Haut der Beerlein / pediculi die Stielchen darauff die Beere stehen / racemus der Stengel der Trauben / & scapus der Rumpf ramosum illud, quod in uvis mediū, unde acini dependent. Uti succus & caro acini comedenda, vinacei & folliculi exspuendi.

QUESTIONES.

I. Quid de varietate uvarum notandum?

Resp. Uvarum diversitas ingens est. Juxta diversas non modò vitis species, sed & loca, tempora ac sapores. Innumera genera fecere veteres, quæ numero

ro comprehendi posse unus existima-
vit Democritus, cuncta sibi Græciæ co-
gnita professus. Publica verò genera nō
parum regionum locorumque varieta-
tes adaugent. Cuilibet enim genti,
cuilibet oppido peculiare sunt vites,
peculiare uvæ Quæ tēpus ac sapor pe-
perere discrimina iam lustrabim⁹ pau-
cis. Alias recentes, alias passas dicimus.
Alias dulces, alias acidas, alias vinosas.
Ventriculum enim flatu implent, & si
diutius detineantur corrumpuntur, vē-
trem distendunt, colicos dolores exci-
tant, lienem in tumorem attollunt, &
hepar ac totum corpus crudis & pravis
humoribus replent. Idque omne acidæ
& austere præstant fortius, dulciores &
probè maturæ innocentiores sunt. Volu-
pe ergo cui est his ipsis frui deliciis, ma-
turrimas ac dulcissimas arreptet, hisq;
non nisi parcè ac moderatè utatur. Agat
verò id ante mēsam, ventriculo vacuo,
ut citius descendant, alvumq; laxent.
Post cibos alios si fuerint sumptæ, aut
etiam pravum succum in ventriculo si
offenderint, facilimè unà cum aliis ci-
bis corrumpuntur. Et edat tantum car-
nem & succum, membranam & nucleos

exspuat. Coctioni enim resistunt, aut exiguam mutationem præbent, tantumque ventrem gravant. Passæ verò ventriculo gratiores, totique corpori utiliores sunt. Dictæ ita, quod dum resiccantur, solem & ignem passæ sint. Harum etiam pro saporum varietate nonnulla datur varietas. Quædam dulces sunt, quædam austæræ, quædam acerbæ, quædam mixtim ex austero & dulci habent saporem. Accedit & quantitas ac aliæ majores seu Damascenæ, aliæ minores seu Corinthiæ, aliæ mediæ seu nostrates, vocantur. Majores dulces quæ aliquid austeritatis participant, cæteris præferuntur. Calidiores sunt ac modicè adstringunt, corpus benè nutriunt, succum habent aliquantò crassiorum, sed tamen ad copiosiorum alimenti materiam facientem. Et præstantiores ex sunt, quæ corticem habent tenuem & carnem pingviorem. Amicæ sunt ventriculo, hepati gratæ & occultâ proprietate conjunctæ. Pectori etiam prosunt, tussim leniunt, cunctaque non naturalia modò, sed & vitalia membra confortant. Exacinatæ quidem meliores sunt. Nuclei enim propter duritiem non

non coqvuntur, distributionem impediunt & obstructions viscerum creant. Tollenda ergò vinacea, sic succus min9 hærebit, minoriq; difficultate per viscera ruet. Minimæ verò illæ, quæ sine nucleis sunt, magis alvum laxant, pectori leniendo maximè cōveniunt, nihilque prors9 incommodi præbent. Ex insulâ Iacinto in alias regiones deferuntur, quod & *Herfrichius* testatur, inquit: In dieser Insul (so von den Latinis Iacintum genennet wird / liegt in mari Mediterraneo) wachsen die kleinen Wein-Beerlein / so die Italiener nennē uva passa, davon die Inwohner ihre meiste Nahrung haben / den solche von denen in grossen Fassen nach Engelland und Franckreich auch in hâren Säcken nach Italien und von dannen in Deutschland geführet werden / wie dann außserhalb genanter Stadt am Meer etliche viel Häuser sind / gleich wie Scheuren von Leihmē uñ Steinen gebauet / welche alle voll dieser Wein-Beerlein liegen. In diesen Häusern werdē sie nachmahls eingebackt / üd in die Schiff förder geladen. Sie wachsen wie die andern Wein-Trauben / ist auch unter diesem Gewächse und den andern Wein-Traubē

fein

sehr Unterscheid / allezu das dieses kleine
Beerlein und sehr lange Trauben sind /
auch von ehlichen Wein gemacht wird.

II. Quid de vino sciendum?

Resp. Liquor recens ab uvis calcatis aut torculari subditis effluens mustum dicitur. Ab hoc sordes fecesque ubi fuerint separatae, purusque & nitidus apparuerit liquor, vinum salutatur. Et quidem propriè, nam & alii quidem succi ut malorum, pyrorum, cotoneorum, aut mespilorum, impropriè & nomine addito ejus ex quo conficiuntur, vina vocantur. Sicut & improprium & factitium vinum est, quod quidem ex vitis uvis expressum est, sed tamen additamentum accepit aut ex absynthio, aut ex hyssopo, aut ex cerafo, aliisque. Mustum quod spectat, crassum est ac flatuosum, difficulter concoquitur, intestina implet, & nisi celeriter descendat, colicam gignit, urinæ excretionem impedit, mala multa creat. Citius secedit dulce, & ex maturis uvis expressum. Tardius austerum & acidum, semper verò præstantius est, quod vel spontè antequam calcantur uvæ, vel primum à pres-

à pressurâ effluit. Respondet hoc suc-
 couvarum, alvumque laxat. Posterius
 verò quod effluit, deterius est, follicu-
 lorum & scaporum naturæ particeps.
 Vinum novum, quod mustâ adhuc dul-
 cedinem habet, crassum itidem & ex-
 crementosum est, flatusq; in corpore
 excitat. Antiquum nimis caput tentat,
 corpus vehementer calefacit, nervos-
 que cum primis lædit. Ætate mediū o-
 ptimum est, corpus nutrit, cor lætificat,
 mentem exhilarat, calidum nativū fo-
 vet, ventriculum confortat, coctionem
 juvat, viscera cuncta calefacit, obstru-
 ctiones tollit, urinas movet, somnum
 conciliat, flatus dissipat, crassos humo-
 res attenuat, spiritus resarcit, milleque
 modis hominem recreat. Hinc illæ lau-
 des, quas passim vino dixerunt eruditi.
 Naturam è divite suo penu nihil quic-
 quam præstantius vino largitâ esse cre-
 didere antiqui. Et *Homerum* vini usum
 summam in scribendo adeptam esse fa-
 cundiam putant. Juxta illud: *Fæcundi
 calices quem non fecêre disertum?* Poëta
Ennius non pangebatur carmina, nisi
 multo madidus mero. *Æschilus* non
 nisi potus ad tragœdias exarandas, pro-
 filiit.

filiit. Et Láprides, qui vino ingurgitatus appositè locutus est, se thuri similem esse fatebatur, quod non nisi calefactum suavem spirat odorē. In vino n. facundia, in vino veritas, in vino alacritas. Vinū acuit ingeniū, & vina parant animos. Modeatus tamē ejus sit usus, cum nimius ex sano reddant insanū, ex principe tyrannum, ex docto stultum. Rectè Hippocrates ait: *In vino morbus & sanitas est, mentis temperantia & feritas, bellum & pax.* Cum etiam præter ætatis respectum multæ vinorum sint differentiæ, nec omnia æquè salubria sunt, nec omnia omnibus æquè conveniunt. Differunt cū primis sapore, colore, odore, consistentiâ & potentia. Sapore quædam dulcia sunt, quædā austera, alia acerba, nōnulla acria, multa media. Dulcia quidē nutriuntur optimè, sed tamen in bilem abeunt facilè. Austera fluxionibus vētris cōmoda sunt, sed tardè descendunt, mora que nocent. Media nec nimis dulcia, nec nimis austera, optima sunt. Colore quædam alba, quædam nigra, quædam rubra, quædam fulva, quædam flava sunt. Album infirmissimum est, minus quàm alia caput ferit, minus-
que

III.

que nervos offendit, & minori periculo, quàm aliud quodvis febricitantibus conceditur. Nigrum fortius est, cerebrum citò tentat, ebrietatem infert & obstructions gignit. Rubrum minus calefacit, nimisq; caput tentat ac sanguinem bonum generat, sed tamen viscera obstruit. Fulvum medium est ac optimum. Tale Rhenanū cum primis, cordi roborando viribusq; restaurandis aptissimum. Odore quædam fragrantia sunt, quædam inodora, quædam alieno colore imbuta. Fragrantia optima cordique amica sunt, spiritus recreant, viresque collapsas restaurât. Inodora viliora sunt, neq; ad spiritus generandos, neq; ad cor roborandū apta. Alieno odore imbuta noxia sunt, five is ex corruptione, five ex doliis, five ex sulphuris aut alterius rei additione, trahat ortū. Consistentia quædā crassa sunt, quædā tenuia. Crassa plus nutriunt, sed diutius in corpore hærent, idq; magis calefaciunt & siccant, sæpè obstruunt. Tenuia paucioris sunt alimentī, facile penetrant, meatus aperiunt, urinas ac sudores movent. Potentiā vehementer calefaciunt, coctionem valdè juvât,
mate-

materiamq; pituitosam absumunt. Capiti tamen nocent, calidisq; naturis minus conveniunt. Imbecilliora, vires habent debiliores, caput minus tentant, minusq; viscera calefaciunt. Summatim ergò ut dicamus dicenda: Optima vina sunt media; media ætate, media sapore, media colore, media odore, media crassitie, media potentiâ. In universum inquit Celeber. Sennertus, ea vina optima sunt, quæ saporem habent inter dulcem & austerum; sunt odorata & fragrantia, clara & fulva non nihil; neq; crassa, neque tenuia nimis, ad tenuitatem tamen non nihil accedentia; neq; nimis potentia, neque nimis debilia; ætatis mediæ. Et noti verficuli:

*Vina probantur odore, sapore, nitore,
colore,*

*Si bona vina cupis, quinq; hæc laudantur
in illis:*

*Fortia, formosa & fragrantia, frigida,
priscæ.*

Cæterum agitari cæpit quæsitum, de vini temperamento: *An calidum sit & humidum, an calidum & siccum?* Nos putamus vinum omne calidum & siccum

cum esse. Caloris enim ac siccitatis operationes manifestè experimur. Hinc non nutrimentum simplex, sed nutrimentum medicamentosum vinum est. A frigidis ac senibus cum assumitur, calefacit viscera ac humiditates abundanter discutit. A temperatis cum bibitur, sanguinem calidum & siccum reddit. A calidis & siccis potatum, temperiem illam auget. Cunctis tamen moderatus usus prodest.

III. Quid de aceto censendum?

Resp. Miram mortalibus præbet utilitatem, acetum. Hoc cum primis quod ex vino laudabili aut vetustate aut arte tale evasit. E cerevisiâ quod paratur, ingratum est, vix dignum ut co utatur, aut pharmacopæus, aut pater familias. Non autem acetum vinum mortuum est. Obtinet enim vires egregias, habet vim attenuandi, incidendi, discutendi, & calefaciendi. Neq; ex vino putrido, spiritibus & infuso calore destituto producitur. Inepta prorsus sunt vina talia ad aceti productionem. Partialis putredo, non totalis in vino sit, &

quo formandum acetum, Superfunt igitur spiritus non pauci. Disceptant hîc, *an frigidum, an calidum statuendum acetum?* Sed sive hoc, sive istud ajant, hærent. Falsa temperamenti doctrina tantos decepit Viros. Non ex qualitatum remissione, sed atomorum qualitatibus excellentibus præditarum congregatione, fit temperamentum. Hinc utique res una & calefaciendi & frigefaciendi pollet virtute. Et calidum est acetum. & frigidum. Magis tamen calidum, minus frigidum. Utrumque per se, quia calidis & frigidis corporibus constat.

IV. Quid de lorâ tenendum?

Resp. Expresso musto aqua racemis vinaceis ac folliculis superfunditur, inque dolii fundo foramen aperitur, & liquor effluens Lora, Germanicè *Saur!* appellatur. Quanquam etiam cerevisiæ id nominis tribuatur, sed cum addito. Hinc lora cerevisiæ Germanicè *Rosent*. Sunt autem plures modi loræ ex uvis parandæ. Genera tria refert Plinius, inquiens: *Non possunt jure dici vina, quæ Greci denterias appellant. Cato & nos loram, waceratis aquâ vinaceis: sed tamen*
inter

inter vina operaria numerantur. Tria eorum genera. Decimâ parte aquæ additâ, quæ musti expressi sit, & ita nocte ac die madefactâ vinaceis rursusq; prelo subjectis. Alterum, quomodo Græci factu avêre, tertiâ parte ejus quod expressum sit, additâ aquæ, expressoq; decocto ad tertias partes. Tertium est, fecibus vini expressum, quod fœcatum Caco appellat. Alii alia adferunt genera. Nostri vinitores loræ compositionem habent sequentem. Uvas calcatas & torculari aliquoties subjectas reassumunt, vasi inferunt, tantum aquæ superfundunt, quantum sat est, ut permadeant uvæ: unâ aut alterâ nocte macerari permittunt, hinc in fundo foramen aperiunt, ut effluat, idque pro lorâ bibunt venduntque. Ubi cernunt oculati, quid boni succi ex uvis calcatis ac bis aut ter prelo subditis effluere queat? Aqua hîc multum, vini parum.

CAPUT III.

De

FICU.

Præceptum.

Ficus est bacca fici dulcis,

H 2

cali-

calida & humida, mollis ac medullosa, granis minutis referta & esui gratissima.

Explicatio.

Ficus, Germanicè Fengen primum, secundum uvas, olim obtinuit locum. Sacer etiam codex cum felicissima aureæ pacis tempora describit, hoc sermonis utitur genere : *Sedebat quisq; sub fico suâ & sub vite.* Nomen tria cum primis habet significata. Primum enim Ficus fici, arborem significat, der Fengen-Baum. Post Ficus ficus fructum; eine Fenge. Ficus denique fici morbum Fels-Blätter und Warzen. Hinc versus:

*Cum dixi ficos vides quasi barbara
verba,*

Et dici ficus, Cæciliane jubes.

*Dicemus ficus quas scimus in arbore nasci;
Dicemus ficos Cæciliane tuos.*

Item : Ficosa est uxor, ficosus & ipse maritus.

Et verò ficus bacca dulcis, palato non parum arridens, calida & humida, si fuerit recens; arida verò calidior & sic-
cior

eior est, vimque abstergendi, aperiendi & attenuandi obtinet. Mollis, unde ventrem mollit, alvumque solvit. Granulis innumeris referta est, & nutrimentum præbet non temnendum, corporaque pingua reddere creditur. Usus tamen sit moderatus, cum nimius, flatibus pariat, ac putredinem inferat. Crebrò, inquit Clar. Sennertus, & copiosius sumpta, sanguinem non adeò bonum, sed qui putredini faciliè sit obnoxius, gignunt; unde & pediculos generare creduntur. Noxa tamen ista corrigi potest, si cum amygdalis vel nucibus edantur,

QUÆSTIONES.

I. Quid de foliis fici notandum?

Resp. Ficus folia gerit ampla, in quinque partes determinata & totidem angulis conspicua, aspera, dura, obscure viridantia. Hæc, quia usum præbere Adamo & Evæ post commissum peccatum: His enim foliis ob latitudinem parentes nostri pudenda texerant, ut sacræ habent literæ. Et cum dura illa ac aspera sint, hac asperitate & puncturâ ad

penitentiam quodammodo eos sollicitatos fuisse quidam existimant.

II. An ficus adverteretur veneno?

Resp. Esaias Propheta fructum fici exsiccatum ulceri, quo gravissimè Rex Ezechias laborabat, imposuit, malumq; sustulit. Ubi nec sine DEI, nec sine naturæ ope, rem putamus peractam. Singularis DEI concursus aderat, qui prolongationem, vitæ Regi procurabat. Ficus tamen & ipsa ulcera mollit, & venena pellit. Ex ficubus rutâ, & nucibus Mithridatis antidotus formatur summo perè decantata. Tabernæmontanus ait: Es werden die Feigen gebraucht zu dem Geschleum/ denselbigen zu erweichen/ zeitig zu machen/ und zu zertheilen: Sie haben auch eine Krafft die Schmerckē zu lindern. Mit Sauerteig zerquetscht und Salz darunter vermischt/ erweicht die Pestilenz-Beulen und Geschwer. Et Poppius inquit: Es ist aus der Natur erfahren und erkant wordē/ daß kein besser Pflaster zu allerley Apostemen und Beulen sey/ dieselbige geschwind zeitig zu machen/ als eben mit den Feigen/ den der Feigen

Feigen Pflaster zeitiget / macht weich alle
verharre giftige und brennende Wunden /
so man es darüber legt.

CAPUT IV.

De

CERASO.

Præceptum.

Cerasum est bacca ru-
bens, dulcis, tenera, succo
multo prægnans, palato ju-
cunda, ventriculo grata, to-
tiq; corpori apta.

Explicatio.

CErasa, Germanicè eine Kirsch ru-
bens bacca est, è longo pediculo
dependens, duro intus ossiculo, pisi
magnitudine, in quo nucleus includi-
tur. Color, est rubicundus, quibus-
dam magis, quibusdam minus. Dulce-
do etiam non omnibus eadem, pro ge-
nerum diversitate, substantiam habet
teneram ac mollem, suoque cruore
manus insufficientem. Jucundissima palato
est

est & stomacho æstuantī valdè conducit, ventremque subducit. Corpus benè alit, sanguinemque corpori suppeditat laudabilem.

QUÆSTIONES.

I. Quænam cerasorum sint genera?

Non jam octo Plinii genera referam, sed cerasa nobis obvia distribuam. Quædam dulcia sunt, quædam acida. *Dulcia*, Germanice *weiße Kirschen* oder *Ammern*/ majora sunt ac tenerima, adeò ut post maturitatem vix gestari possint. *Juliana* vocantur à Plinio, cum inquit: *Julianis gratus sapor, sed penè tantum sub arbore suâ, adeò teneris, ut gestatum non tolerant.* Hæc ob abundantem humiditatem facilè corrumpuntur, febresque putridas gignunt. Parcè ergò sumenda, & ante mensam ventriculo vacuo, ut transeant sine morâ. *Acida Cæciliana*, Germanicè *schwarze* oder *Salern-Kirschen* minora sunt, primū viridia, deinde rubra, & ubi maturuerint, nigra. Hæc facilè coquuntur, boni sunt succi, ventriculum & epar modicè refrigerant,

gerant, sitimque sedant. Calido Ro-
macho valde utilia sunt, temperantque
bilem, nec facile corrumpuntur. Ac
laudes cerasis debitas, hæc cum primis
species sibi vendicat. Poppius sit: Sa-
lern Kirschen seyn den Magen gut/ und
bringen Lust zu essen/ daher ist der Weich-
sal und Kirsch-Wein erfunden worden/
welcher eine gute Magen-Stärkung ist/
aus den sauren Kirschen wird ein dicker
Safft gesotten/ darüter leylichen gestos-
sen Zimmet/ Nägelein/ und Muscater-
Blut gemischt/ so viel der Safft leiden
wil/ und dieser Safft ist den blöden Ma-
gen sehr gut/ des Tages zwey Loth darvō
gessen. Cæterum datur & alia species
in dulcedine principatum tenens. *Dura-*
cina, Germanicè welsche Kirschen dicta.
Oblongior hæc est formam cordis ha-
bens; dulcissima ac palato jucundissima.
Salubritate tamen cedit acidis.

II. An cerasa siccata profint?

Resp. Siccantur sole cerasa & co-
quuntur, mensisque apponuntur. Hæc
humiditatem abundantem deposuere,
unde siccant, alvumque sistunt. Suc-
cum bonum præbent, ac utiliter & sanis

& agris exhibentur. Non verò omnis generis cerefa, fed acida faltem intelligenda.

CAPUT V.

De

PRUNO.

Præceptum.

Prunum eft bacca dulcis, frigida & humida, carnofa, modicè nutriens, alvumq; laxans.

Explicatio.

PRunum, etne Pflaume / tam variis gaudet speciebus, ut generalem descriptionem fermè recuset. Agendum tamen hoc, & communia quædam tradenda. Pruna omnia dulcedinem habent, quædam folam, quædam aliis faporibus miftam. Frigida etiam funt ac humida, alia magis, alia minus. Carnem habent tenui veftitam cuticulâ, officulo intus duro, in quo nucleus. Nutriunt modicè, alvumque retinent apertum.

Quæ.

QVÆSTIONES.

I Quænam prunorum sint genera?

Resp. Prunorum differentiarum tam multæ sunt, ut innumerae, & inexplibiles censeantur. Quædam parva, quædam magna, quædam mediocria sunt. Alia rotunda, alia ovata, alia oblonga. Quædam nigra, quædam rubra, quædam flava, quædam lutea sunt. Laudatur maximè *Damascena*, à loco dicta. Hodie ex *Ungaria* advehuntur magnâ copiâ, & in nostris quoq; hortis habentur, quæ Germanicè dicim⁹ *ungarische Pflaume*. Hæc laudem merentur nō exiguam, valdè succulenta sunt & magis temperata. Coquuntur facilè, benè nutriunt, alvumq; molliunt. Pessima sunt *cereæ* Germanicè *die Spilling*. Cavendū ab esu ipsorū est, nam ventriculum gravant, pravum succum habent, putredinem corpori conciliant, nec non alvi profluvium & dysenteriam excitant. Sylvestria etiam, Germanicè *die Schleen*, passim in dumetis, sepibus, & sylvis, obvia sunt. Sunt baccae acinis uvarum æquales, coloris nigricantis. Viridi constant pulpâ, &

pâ, & austerum ac adstringentem habent saporem. Os inclusum cerasorum ossibus simile, sed durius. Totâ bacca medicamento magis, quàm nutrimenti sustinent partes. Exsiccat, adstringit, utiliterq; à Coeliacis ac Dysentericis comeditur.

II. An pruna siccata profint?

Resp. Recentia pruna suâ quidem laude non carent, præstantiora tamen siccata sunt. Illa enim ob multam, quâ scatent, humiditatem, valdè alvum molliunt, excrementitios humores gignunt, roburque ventriculi dissolvunt. Hæc verò nimîâ humiditate calore dissipatâ, melius nutrimentum præbent, alvumque apertum retinent, bilisque acrimoniam temperant. Usus tamen & horum sit moderatus, frequentior ventriculi vires frangit.

CAPUT VI.]

De

OLIVA.

Præceptum.

Oliva est bacca oblonga,
tem-

temperata, carne & succo
pingui constans, mensas ma-
gnatum ad excitandum ap-
petitum exornans, sed parum
nutriens.

Explicatio.

Olivæ, Germanicé Oliven / oblon-
gæ sunt bacca. Ac immaturæ quidē
frigidae sunt & adstringunt: maturæ ve-
rò moderatam caliditatem cū humidi-
tate habent. Die zeitige Oliven / inquit
Tabernæmontan, seyn ziemlich warmer
und feuchter Natur / aber die unzeitigen
trocknen und ziehen zusammen. Et Poppi-
ait: Die unzeitige Frucht stopffet und tru-
cknet: Die zeitige aber manchen den Leib
flüssig / solche Krafft hat auch das Del.
Carnem & succum habent pinguem, nu-
cleo intus duro. Suavitate palato gra-
tæ sunt, appetitum excitant, ventricu-
lum humidum resiccant ac roborant.
Parum verò nutriunt & sanguinem mi-
nus laudabilem gignunt. Die frische zei-
tige Oliven / habet Tabernæmōtan, seyn
ganz süßes Geschmacks / aber sie geben
dem

demselbe gar eine kleine Nahrung. Paulus Aegineta schreibt/ daß die eingemachten Oliven vor andere Speisen geessen einen Appetit und Lust zur Speise erwecken/ und bewegen zum Stuelgang/ benehmen den Unwillen zur Speise/ vertreiben das sprucken des Magens/ trucknen aus und verzehren die böse Feuchtigkeit/ und stärken den Magen/ aber sie geben dem Leibe gang und gar keine Nahrung.

QVÆSTIONES.

I. Quid de oleo notandum?

Resp. Olea olivam gignit, oliva oleum. Ab arbore nomen sumit fructus, à fructu succus. Ex olivis autem maturis expressum oleum dulce est, & cum medicamentum, tum alimentum audit. Recentius semper vetustiori præstantius. *Vetustas oleo radium affert, inquit Plinius, non item & vino: plurimumq; ætatis anno est, providâ (si libeat intelligere) naturâ. Quippe temulentie nascentibus vinis, uti necesse non est: quinimò invitât ad servandum blâda inveterati cariss.* Oleo noluit parci, fecitq; ea necessitate promiscuum & vulgo. Das frische Baum-Del / inquit Tabernaemontanus
ist

ist zu vielen Sache gut/innerlich und auß-
 serlich zugebrauchen/ wil so wohl in der
 Küchen als in Apotheken seinen Orth ha-
 ben/ denn vielerley Speisen damit zuge-
 richtet werden/ sonderlich in Welschläd/
 Frankreich und Spanien/ da man es gar
 frisch haben kan/ an welche Orthene es an
 statt der Butter gebraucht wird. Est i-
 gitur oleum naturæ nostræ valdè conve-
 niens, & sanguinem bonum corpori no-
 stro suppeditat, aliisque cibis admistum
 excedentes illorum qualitates corrigit
 & ad temperiem reducit. Quin & ve-
 neno resistere dicitur, unde ita Taber-
 næmontanus scribit: Baum-Öl getrun-
 ken sol gut seyn wieder das scharffe und
 auffsehende Gift/ aber man muß es wie-
 der durch würgē von sich gebē. Et Poppig
 ait: Das Öl mit warmen Wasser gerrü-
 cken/ üd per vomitū wieder vō sich gege-
 ben/ ist denen gut/ so Gift beygebracht
 worden. Baum-Öl in warmen Bier ge-
 nossen/ heilet die Wund-Hälse/ so von
 scharffen Flüssē seyn versehret worden.

**II. An olivæ majores meliores
 minoribus, & nigricantes
 viridibus?**

Resp.

Resp. Olivæ carne, nucleo & succo constant. Cum crescunt non protinus succus etiam augetur, sed abit hic in corpus, & caro nucleique grandescunt. Omnino ergo majores olivæ minus olei, & minores plus, participant. In vitâ error est publicus, inquit Plinius, tumore olivæ crescere oleum existimantium, præsertim cum magnitudine copiam olei non constare, indicia sint quæ regie vocantur, ab aliis majorinæ, ab aliis phauliæ, grandissima, alioquin minimo succo. Et in Ægypto carnosissimis, olei exiguum. Decapoli verò Syriæ perquam parvæ, nec cappari majores carne; oleo tamen commendantur. Pariter neque nigricantes meliores viridibus. Falsum autem olivas maturescentes nigrescere incipere. Idem Plinius ait: Cum sitienti imbres copiosi accessere, vitatur oleum in amurcam. Hujus color olivam cogit nigrescere. Ideoque incipiente nigrâ minimum amurcæ, ante eam nihil. Et error hominum falsus, existimantium maturitatis initium, quod est vitio proximum.

MORO.

Præceptum.

Morum est bacca dulcis, oblongior, frigida & humida, succo constans sanguineo, parum nutriens.

Explicatio.

Morum Germanis Maul-Beer/bacca notissima est, in hortis ac viridariis conspicua. Suavis est, mensq; magnatū apponitur. Ordinatum compagem oblongioremque baccae constituunt. Parum refrigerant & multum humectant, unde sitim extinguunt, facileque per alvum descendunt. Vacuo ventriculo comedenda sunt, ne corrumpantur, aliosque cibos inficiant. Madent succo sanguineo, parumque præbent alimenti. Tabernæmontanus ex Galeno inquit: Galenus schreibt von den zeitigen Maulbeeren/das sie für andern Speisen genuket den Bauch erweichen/

und machen auch die andern Speisen bald durchgehen/senn gut wieder den Durst/machen wiederum ein frischen Appetit/senn auch den Magen nicht schädlich/geben aber dem Leibe gareine geringe Nahrung. Wenn man sie aber nach ander Speise gebraucht/so faulen sie leichtlich im Magen. Tragus scribit: Welcher massen die Maul-Beeren den Magen finden/also lassen sie ihn/ist der Magen gesundt/so wird derselbe von den Maul-Beeren nicht ärger/ist der Magen verschleimt/so werden die Maul-Beeren flugs corrumpirt und zerstört. Der hitzigen Leber bekommen die Maul-Beeren/und was daraus bereit wird/als Safft/Lattwergen und Wasser/fast wohl. Et Celeber.Sennertus ait: *Mora humectat, refrigerant, sitim sedant, bilis aestum mitigant: parum nutriunt, facile per ventrem descendunt. Si verò retinentur, facile corrumpuntur & putrescunt, ac malam naturam requirunt, ferè ut melones & pepones. Quapropter solum vacuo & non vitiosis humoribus scatente ventriculo assumenda sunt, ut quamprimum per alvū descendant, neque vel corrumpantur, dum diu in eo morantur, vel vitiosam materiam nata ab ipsa etiam faci-*

facilius corrumpantur. Urinam quoque movent, sed ob serosi potius humoris abundantiam id facere putantur, quàm quod verè diuretica sint.

QUÆSTIONES.

I. Quid de Speciebus mori notandum?

Resp. Ut arboris sic & fructus duæ sunt species; una *nigra*, altera *alba*. Nigra vulgò mora Celsi vocantur, albisque præferuntur. Alba parvas habent baccas, melleæque quidem dulcedinis, minus tamen gratae. Unde Renodæus ait: *Qui in alba moro nascitur fructus, quasi fatuè dulcis est, admodum ingratus, & ad alendum ineptus; ita ut arboris præstantia, non tam ex fructu, quàm frondibus perquirenda, quibus dicti vermes (bombices) educati sericaceum vellus præstantissimum suggerunt.*

II. Quando mora maturescant?

Resp. Mense Julio & Augusto Morus quidē novissima germinat inter arbores domesticas. Mense Maio, cum omnis hyemis præteriit inclementia: fructus

Etus tamen non Menſe Septembri aut O-
 ctobri demum matureſcunt, ſed longè
 antè, unde & ſapientiam & diligentiam
 arboris commendamus. Sapientiam,
 quâ præcavere ſolet frigoris incom-
 moda. Diligentiam, quâ compenſat mo-
 ramina largiſſimè. Poppius ait: Der
 Maulbeer-Baum iſt der allerwichtigſte
 unter den andern Bäumen/denn er ſchlegt
 nicht aus im Frühling/es ſey denn ſach/
 daß kein Froſt/keine Kälte mehr vorhan-
 den ſey/er blühet mit den lezten/und ſeine
 Frucht zeitiget mit der erſten/verleuret
 auch ſeine Blätter mit der erſtē /er hat ei-
 ne härchte Blum oder Blüht/die bedeckt
 die Frucht/daß ſie offtermahls nicht geſe-
 hen wird/die Frucht iſt erſtlich weiß/dar-
 nach roth/leztlich ganz ſchwarz / wie die
 Brom-Beer/der Saft iſt wie eine ſchöne
 Blüte in der Farbe/daraus wird ein Latt-
 wegen und Saft gemacht/ſo man Dia-
 morum nennet/dieſer Saft giebt ein gu-
 tes Geblüt/reiniget daſſelbige von übriger
 Feuchtigkeit und Hitze durch den
 Stielgang.

LIBER QVARTUS

De

SILIQVIS.

CAPUT I.

De

SILIQVIS IN GENERE.

Præcepta.

I. Siliqua est fructus arborum, longiore & sicciore constans cortice, succo tenui gaudens, ac semen durum & contumax certis internodiis distinctum continens.

II. *Estq;* siliqua in specie dicta, S. Johannes Brodt / Casia fistularis, Thamarindi &c.

Explicatio.

AD siliquas devolvitur ordo. In his longior ac sicciior conspicitur cor-

tex, qui succum fovet magis adhuc quam bacca tenuem. Semen interodiis certis distinguitur, concrefcit & indurefcit valde.

QVÆSTIO.

An folius arboris fructus fit filiqua?

Resp. Siliquas arborum fpectandas nobis objecimus. Non ac fi Natura opulentiffima folis arborib9 conceffiffet filiquas, fed quia id ordinis noſtri flagitat ratio. Proſtant fanè multorum leguminum grana filiquis incluſa. Quis piſa neſcit, quis fabas? Ubi filiquas habemus, arbores haud cernimus.

CAPUT II.

De

**SILIQVA IN SPECIE
DICTA.**

Præceptum.

Siliqua in ſpecie dicta eſt
filiqua lignoſa, falcata, lon-
gitudine digitali, latitudi-
ne

ne pollicari, succo dulci, exsiccante & adstringente prædita.

Explicatio.

Siliqua in specio dicta Germanicè *S. Johannes Brodt* dicitur. Floret arbor vere appetente & fructificat æstate ac autumnò dependentibus siliquis, primùm humidis & viridibus, mox siccis & ex rufo nigricantibus. Fructus ipse lignosus est dulciq̃ue cōstat pulpâ. Non planam sed falcatam habet figurâ, longitudine digiti & latitudine pollicis. Nutriendi vi non pollet, sed adstringendi & exsiccandi. Plinius inquit: *Haud procul abesse videantur & prædulces siliquæ, nisi quod in iis cortex ipse manditur. Digitorum hominis longitudo illis, & interim falcatâ pollicari latitudine.*

QVÆSTIO.

An tusfientes juvet siliqua?

Resp. Siliquam esculentam intelligimus, in Syriâ, Cyp̃ro, Campaniâ, aliisque regionibꝫ calidioribus natam.

Hæc regens alvum solvit, resiccata verò
fistit. Decoctum ejus potum mirificè
tussientes juvat. Habet enim in se suc-
cum dulcem, melleamq; substantiam.

CAPUT III.

De

CASSIA FISTULARI.

Præceptum.

Cassia fistularis est siliqua
longa, rotunda, nigra, exte-
rius lignosa, interius medul-
losa, & multis seminibus
membranis ligneis divisis,
prægnans.

Explicatio.

Cassia nomine nunc arbor, nunc
fructus designatur, Arbor triplex
est, Cassia odorata, cassia lignea, &
cassia nigra. Fructus is ipse est, quem
descripsimus & ex cassiâ nigræ decerpi-
tur. Hæc enim siliquas has profert se-
squicubitales, rotundas & nigras Pu-
tamen

tamen ligneum est, sed tenue & fragile. Medulla intus multa datur, eaq; dulcis. Semina multa prostant, rotunda & plana, à se invicem membranâ ligneâ & transversâ divisa.

Q U Æ S T I O.

An Cassia medicamentum an nutrimentum sit?

Resp. In Aegypto Cassia provenit, & cum primis commendatur, quæ circa Cayrum habetur. Adeò verò decantatus hic fructus est, ut hodiè nulla officinâ eò sit destituta. Frequentissimè enim à Medicis præscribitur, & pueris, & senibus, & gravidis. Medulla enim humectat, calorem immoderatum temperat, alvum lubricat, & clementer sine torminibus faeces educit. Bilè & pituitam cum primis excernit, alvum commodissimè citat, & urinæ difficultatibus mirificè auxiliatur. Ante cibum autem sumenda, nam post cibum in nutrimentum transit facilè. Medicamentum itaque est, sed tam mite, tam salubre ac tutum, ut & nutrimenti tueri velit partes.

TAMARINDIS.

Præceptum.

Tamarindi sunt siliquæ longæ, nigrae, sapore acido non ingrato, alvum blandè subducentes.

Explicatio.

Tamarindi patriam agnoscunt Indi-
am, in cujus altioribus nascuntur
montibus. Sunt siliquæ longæ ac nigrae,
ossibus durissimis præditæ. Imminaturæ
virides, & acidæ; maturæ subcineritiæ
sunt, earūq; tunc aciditas suavitate non
caret. Valent ad alvum blandè subdu-
cendum, humoresque bilis & pituito-
sos incidendos, attenuandos, contem-
perandos ac promovendos.

QVÆSTIO.

An Soli cum foliis Tamarin-
dorum naturalis intercedat
amor?

Resp.

Resp. Matthiolus scribit: Garzias inquit, arborem (Tamarindorum) esse magnitudine fraxini aut nucis, aut castaneae, ligno denso, non fungoso: ramosam, & multis foliis ornata tenuiter incisus magnitudine palmarum: fructum noctu foliis involutum, interdiu pansis ostendi arcuatum digito inflexo similem. Et Renodæus ait: Excerpuntur Tamarindi ex arbore affectu pulcherrimâ, ramis brachiata multis, foliis umbratâ plurimis, speciosis, fœcis cujusdâ fœmina, Hispanis belecho dicta similibus, floribus coronata pulchellis, odoratis, candicantibus: post quorum occasum fructus emergunt initio virescentes, qui noctu sese foliis involvunt, frigoris vitandi causâ, interdiu verò explicantur: Illa tamē foliorum inflexio singulis noctibus etiam per inopiam fructuum adesse solet, tuncq; arboris rami foliis involvuntur. Hæc illi. Ubi naturalem intercedere amicitiam Soli cum illis non malè quis existimet. Ut sole præsentem se explicent liberior; absente, se contrahant & abscondant. Nec dicendum cum Renodæo, frigoris vitandi causâ istam foliorum involutionem fieri. Nam & absente fructu & involvuntur & expanduntur.

LIBER

140.
LIBER QVINTUS.
De

FRUMENTIS

CAPUT I.
De
FRUMENTIS IN GENERE.

Præcepta.

I. Frumentum est fructus herbarum, spicam in culmo gerens, optimum homini nutrimentum præbens.

II. Estq; triticum Weizen/ Zea
Spelz/Secale Korn/hordeum
Gersten/avena Haber/milium
Hirsen/frumentum Saracenicum
Heide-Korn. &c.

Explicatio.

Terra eadem & homini fruges & bo-
vi fœnum, & cani leporem, & ci-
conia

coniæ ranam, & virginiflorem, porri-
git. Ut matrem se præstet omnibus, be-
neq; mereri svadeat de singulis. Unde
Lucretius canit.

----- alma liquentes.
*Humorum guttas mater cum terra
recipit*

*Fætâ parit nitidas fruges, arbustaq;
lætâ,*

*Et genus humanum, parit omnia se-
cla, ferarum.*

*Pabula cum præbes, quibus omnes
corpora pascant*

*Et dulcem ducant vitam, prolemq;
propagent;*

*Quapropter meritò maternum nomē
adepta est*

Nunc fruges speculabimur, visuri, quid
hic è gremio materno avido obferat
colono tellus. Fructum herbarum, feci-
mus frumentum, non nescii in arbori-
bus etiam nata fuisse frumenta. Plinius
inquit: *Et si frugibus ostentum semel (quod
equidem invenerim) accedit, P. Ælio, Cn.
Cornelio Coss. quo anno superatus est Anni-
bal. In arboribus enim cum nata produntur
frumenta. Sed rarū hoc & prodigiosum.
Spicā gerit frumentum in culmo. Hoc*
le ga-

legumini contradistinguitur, quod grana gerit in filiquis. Spica verò, Germanicè eine Korn-Aeher / partes habet quatuor. *Vaginam*, da die Aeher ausschosset / *granum* das Kornlein / *glumam* seu *folliculum* qui granum continet, den Balg / & *aristam* seu *aculeos* spicam excedentes, das stachlichte oben an der Aeher. *Culmus* est frumenti calamus, qui à radice ad spinam protenditur, der Halmen. Optimum homini nutrimentum præbent, juxta illud: *Frugibus repletis, nil opus glandibus.* Homines primum ob ignorationem frugum, virentes tantum herbas esitasse, deinde glades, postremò fruges, Cereris beneficio, memorant. Sed aliud sacer codex dictitat. Primis enim hominibus nequiquàm fuisse ignota frumenta sacra loquuntur paginae. Ecce, inquiens Adamo Jehovah, *dedi vobis omnem herbam producentem semen, quæ est in superficie totius terræ: & omne lignum in quo est fructus arboris producentis semen, vobis erit in escam.* Et post commissum peccatum: *Maledicta terra propter te: in labore tuo comedes ex eâ cunctis diebus vite tue, spinasq; ac tribulos germinabit tibi, &*

comedes herbas agri. In sudore vultus tui
vesceris pane, donec revertaris in terram :
nam ex ea sumptus es : quia pulvis es & in
pulverem reverteris. Quæ cum rectè
cōsiderasset Christianus Physicus Titel-
mannus, Psalmū composuit hominum
generi commonitorium pro donis ma-
gnis DEI futuris atque præscentibus. Ci-
bos omnigenos, ait, ad abundantiam Deus
præstitit nobis, ut reficiamur ex eis ad a-
bundantiam consolationis nostræ. Ad su-
stentationem corporis escam donavit ad suf-
ficientiam : non defuerunt ab initio, quæ
nostro conducere pastui. Per annos singu-
los germinat nobis terra præstantissimos
fructus suos : cuncta semina è matre terræ
progignunt fructus suos. De terrâ prodi-
re facit benignissimus creator Deus frumen-
tum panis, & vino, quod lætificat cor ho-
minis hortos implet vinearum. Neq; verò
solum necessaria præbet sustentationi no-
stræ, sed etiam, quæ ad voluptatis profici-
unt oblectationem, abundè ministrat nobis.
Poterat quidem panis sufficere ad confir-
mā-
dum corda filiorum hominum, & aqua in
sitis refrigerium. Non hæc tamen ipsi pro
suâ munificentia videbantur sufficientia :
delicias etiam voluit adjicere, & magnifi-
cas

cas ciborum divitias. Præter namq; panem confirmantem dedit carnes jumentorum magnorum atq; parvorum: carnes volantium, natantium & gradientium super terram. Insuper & fructuum suavisissimorum miram varietatem ex consimilibus ferè lignis prodire jubet: mellis quoq; dulcedinem, & vini jucunditatem voluit adjicere. Non erant autem hæc omnia humano pastui necessaria: suffecisset utiq; nutrimento hominum horum minus quàm dimidium. At tamen sic ipse voluit, qui gaudet magnificè benefacere: ita illi visum fuit diviter nutrire filios suos.

QVÆSTIONES.

I. An frumenta solis granis propagentur?

Resp. Opifex summus sui similia quodammodo fecit omnia. Ens enim summè bonum, summè communicativum sui. Aeternitatem igitur quodammodo communicavit caducis. Admirando generationis opere, quod nunquam satis humana capiet ratio. Quo vivit homo in homine, brutum in bruto, arbor in arbore, herba in herbâ. Finis utique unus, modus multiplex.

Tran.

Transeat nunc animalium generatio, in quâ mirè thesauros suos jactat natura. Plantæ semen suum nunc fructibus, nunc radicibus, nunc aliis includunt partibus. Lactuca semine cortici incluso propagatur, non radice, non surculo, non folio. Rosmarinus & semine tali, & surculis. Folio, ficus Indica. Radice, lupulus. Radice & semine cœpæ. Surculis gemmâ præditis, vitis & salix. Lachrymâ, fungi. Triticum verò, hordeum, avena & omne frumentorum genus non nisi granis semine turgidis. His nascuntur principiis, his à fatali labe & clade se tuentur frumenta cuncta.

II. Quid frumentum granaque quàm maximè reddat in fœcunda ?

Resp. Semina invenias non pauca, nomine tantum, non re talia. Non in animalium duntaxat genere, sed plantarum cum primis. Acervus tritici aut hordei nobis cum obfertur, dimidium veri seminis tuetur partes. Non naturæ semper vitio, sed propriâ hominū culpâ. Hi enim sæpè impruden-

pes & manu rusticâ acervum agitant &
 vertunt & evertunt. Idq; agunt, ne con-
 cepto, ex prohibitâ transpiratione ca-
 lore putrescat & in curculiones abeat.
 Agitatione verò illa granorum apices
 & cuspides atteruntur, seminaque fiut
 infœcunda. Hinc terræ credita fallit
 spem messis. Atque hâc de causâ semen
 anniculum optimum est, bimum dete-
 rius, trinum pessimum. Didicerunt id
 absque monitore & magistro formicæ,
 quæ grana arrodunt, ne pullulent. Quàm
 sapientiam & sacri & profani authores
 admirati sunt semper. *Formicæ, inqui-*
unt sacrae literæ, nec ducem habentes, nec
Præceptorem, nec Principem, cibum sibi
colligunt æstate, & sapientiores sunt sapien-
tibus. Plinius ait: *Plurima insectorum*
vermiculum gignunt. Nam & formicæ si-
milem ovis verè: & hæ communicantes la-
borem, ut apes: Sed illa faciunt cibos,
hæ condunt. Et si quis compareret onera cor-
poribus earum, fateatur multis portione-
vires esse majores. Gerunt ea morfu. Ma-
jora averse postremis pedibus moliuntur,
bumeris obnixæ. Et in Reipubl. ratio, me-
moria cura. Semina arrosa condunt, ne rar-
ius in fruges exeant è terrâ. Majora ad in-
croio

roitum dividunt. Madefacta, imbre proferunt atq; siccant. Operantur & noctu plenâ lunâ. Eadem interlunio cessant. Jam in opere qui labor? Et quoniam ex diverso convehunt, altera alterius ignara, certi dies ad recognitionem mutuam mundinis dantur. Quæ tunc earum concursatio? quam diligens cum obviis quadam collocutio atq; percontatio? Silices itinere earum attritos videmus & in opere semitam factam, ne quis dubitet, quâlibet in re quid possit quâculacumq; assiduitas.

III. Ubi singularis arandi facilitas?

Resp. In terræ culturâ, oraculum Catonis servandum, quod ita: *Quid est primum?* Agrum benè colere. *Quid secundum?* Benè arare. *Quid tertium?* Stercorare. Summa: malus ager, cum quo Dominus luctatur, bonus in quo Domini vestigia conspicua. Falluntur, qui segnitiæ prioris Domini pro emptore esse arbitrantur. Cato de bono Domino melius emi judicavit, nec temerè condemnandam alienam disciplinam: agroque, ut homini, quamvis quæstuosus sit, si tamen & sumptuosus, non

multum superesse. Perpetuò valeat:
Nilil damnosius agro deserto. Felices hîc
 ter & quater Ægyptios. His autem
 Nilus luculentus fluit, & quicquid pin-
 gue secum tulit, aridis & minoribus lo-
 cis relinquit. Ut superbos & ignavos
 reddat cùm Dominos, tùm servos. O
 raram, ô miram fluminis virtutem!
 Quam in rem Plinius ait: *Nilus ibi coloni
 vice fungens, evagari incipit, ut diximus
 à solstitio & novâ Lunâ, ac primò lentè,
 deinde vehementius, quamdiu in Leone Sol
 est. Mox pigrescit in Virginem transgres-
 sus, atque in Librâ residet. Si duodecim
 cubitis non excessit, fames certa est. Nec
 minus si sedecim exuperavit. Tantò enim
 tardius decedit, quantò abundantius crevit
 & sementem arcer.*

CAPUT II.

De

TRITICO.

Præceptum.

Triticum est frumentum
 calidum & humidum, pluri-
 mum præbens alimenti, id
 que

que firmum ac longè saluber-
rimum.

Explicatio

TRiticum, Germanicè Welken/ no-
bilissimus ac decantatissimus fructus
est. *Felices Germanos si sua norint como-
da!* Quid enim triticum his præbeat
utilitatis, centum ora vix effari pote-
rūt. Tragus nō malè scribit: Der weise
Mann Sophocles hat Italien der edlen
Früchte halben gepreiset/und seelig genē-
net/ wo iemand auch Germaniam auch
fertilem, das ist fruchtbahr und reichlich
genennet/der hätte nicht gelogen. Zwar
viel wissen/das unser Teutschland als El-
saß / Rheinstrom/ Thüringen/ Oesterreich/
Westerich etc. so wohl fruchtbahr / und
reich seynd mit Getreud als andere nati-
ones, die sich allein aus der Erden nēhre.
Denn was Mangels hat Teutschland an
Früchten/ an Wein / an Specereyen/ an
Wurkeln/ Kräutern / Thieren/ Gewand/ /
Edelgesteinen? Sind man solcher Dinge
nicht überflüssig in Germania als wohl
in Italia, India oder Arabia? Was wir
aber nicht haben/möchten wir ohne Scha-

den wohl entperen. Weiter so ist das Erdreich in Teutschland also gehorsamb / daß es viel frembde Gewächß annimbt / die vormahls nie bey uns gesehe seyn wordē / dermassen / daß man sie nun allenthalben weiß zu pflegen und auffzutragen. Noch kommen täglich aus frembden landen frembde Gewächß / auff welchem wir unsere Augen schlagen / vergessen darnebē der himlischen / deren wir nimmermehr entperen mögen. Wie viel meinstu werden in Germanica funden / die den Weizen von der Spelzen / oder Gersten von Ammel Korn (wiewohl sie täglich damit ernehret werden) nicht wissen von einander zu scheiden? Dagegen aber kennen sie frembde Gewächß / als welsch Korn / welsche Bohnen / welschen Wein / welsche Würck etc. Est verò triticum calidū & humidū. Non excellenter, sed moderatē. Calfacit nonnihil & humectat, si modo visciditas quam habet connatam sale & fermento corrigatur. Tunc enim optimum nutrimentum est, præsertim si panis recens unius diei spatio post cocturam comedatur. Das allerbeste und fürnehmste weiße Brodt habē die alten aus den garten / reinen gebestelten Semmel
oder

oder weizen Mehl lassen bereiten / das
 mußte zierlich gehöflet / gesalzen und wohl
 gebacken werden / denn ein solch Brodt
 stärcket den ganzen Leib sehr wohl / und
 gibt gute Nahrung / sonderlich wenn das
 Mehl von gutem wohlzeitigen Weitz
 gemahlen worden ist. Frisch Weizen-
 Brodt von neuen Weizen Mehl gebacken /
 nehrt den Leib fast wohl / und macht den
 Menschen feist und stark / doch daß es zum
 wenigsten eines Tages alt sey. Et Tragus
 ait: Unter allen Früchten wird zu erst der
 edle Weizen gelobt / nicht allein umb sei-
 ner grossen kräftigen Nahrung willen /
 sondern auch daß er sonst zu vielen Pre-
 sten / im Leib und ausserhalb zu erwehlen /
 sehr nützlich ist / einer mittelmäßigen tem-
 peratur, warm und trocken. Ubi male
 Tragus siccitatem pro humiditate po-
 suit.

QUÆSTIONES.

I. Quotnam tritici dentur species?

Resp. Dives natura est, nec facile
 rei unius unam obfert speciem. Triti-
 ci varietas magna datur à forma, ma-
 gnitudine, numero spicarum, colore,
 K 4 locis

locis ac vribus orta. Nostri agricolæ
 duabus contenti sunt speciebus. Prima
 est triticum semestrem seu hybernum,
 Winter-Weizen/ alterum triticum tri-
 mestre seu æstivum Sommer-Weizen.
 De semestri notāda quæ Tragus scribit.
 Der erste und fürnehmste Weizen ist eine
 Winter-Frucht/darumb derselbe vor dē
 Winter geseet wird / auch den Winter-
 Frost nach der Keimung dulden kan. Ein
 jedes Körnlein aber stößt erstmals ein ein-
 zigcs schmales Gräßlein/ zarter denn der
 Roggen/das theilet sich hernach aus auff
 den Boden/ als ein Gras-Gewächß. Ge-
 gen den Aprilen thun sich die grünen Saa-
 men augenscheinlich herfür / steigen in die
 Aehren und Hälmer/ ein ieder Halm aber
 gewint drey Knöpff / ein ieder Knopff ist
 mit einem schmalen röhrichten Gräßlein
 bekleidet und angethā/ also dz die hohle Häl-
 mer/ durch die gräßichten Blätter herfür
 schießen biß zu den Aehren/ die blühen umb
 Johannis / und werden zu allen Seiten
 nach der Blüet mit gälen Samen ausge-
 füllet/ egliche Aeher mit sechzig/ siebentzig/
 mehr oder minder Körnlein ordentlich be-
 setzet. De trimestri idem ait: Der ander
 aber ist ein Sommer-Weizen/ mit keinem /
 Gras /

Graß/ Knöpffen/ Halmern/ und Samen
den gemeinen Weizen gleich/ ausgeschle-
den/ die Aehren haben viel länger spizi-
gen gramen, wie die Gersten/ eine schöne
Frucht/ eine jede Aeher ordentlich mit
zweien Zeilen besetzt/etc.

II. Quinam usus tritici optimi?

Resp. E tritico infinita parantur
edulia humana industria. Prostant
præter panes, pultes, placentæ, bella-
ria, aliæq; gratissima palato fercula. Ni-
hil intentatum reliquit curiositas, nihil
sacra fames auri. Was ist allen Kü-
chen/ inquit Tragus, in unsern Landen
bräuchlicher/ als eben der Weizen und
Krafft-Mehl/ oder wer vermag auch al-
les beschreiben/ was allein die Köche dar-
mit wissen zubereiten? Werden nicht alle
Kranken/ jung und alt mit Krafft Bräu-
lein/ so von Weizen oder Aimmel Korn
gemacht wird/ gestärket und auffgehaltē.
Die Apotheker wissen ihren Confect mit
Aimmel Mehl zu zieren/ zu dem/ daß sie auch
schöne Bildnuß daraus formiren könnē.
Und in summa niemand wird alle Zu-
gend dieser Frucht mögē beschreibē. Judi-

cio tamen hic opus haud exiguo. Non enim semper artifex naturam perficit, sed impedit non rarer. Nec cuncta eduliorum genera iisdem digna encomiis, nec quivis panis ejusdem honoris. Panis azymus olim non parum erat in usu. Sed glutinosus hic est, ponderosus, crassus difficulter coquitur, & crudos suppeditat humores. Triticum enim quamvis laudatissimum sit frumentum, viscositatem tamen & glutinositatem habet. Hæc superanda fermento, quo negato, minus salubris formatur panis, & qui non nisi rusticis ac laboribus ceditis conveniat. Panis vero fermentatus primas tenet, facile coquitur, bonum alimentum suppeditat, non corrumpitur & pauca excrementa relinquit. Et siue solus, siue cum carne, butyro, aliisque edatur, corpori gratissimus est. Cumque nauseam pariant facile carnes, pisces, olera, & ipsa quoque vina, à solo pane non abhorremus. Aegri etiam panis appetitum ultimo amittunt, ac primum recuperant. In Germaniâ passim habentur, qui elegantissimos ac saluberrimos è tritico faciunt panes. Heutiges Tages hat man/
in-

inquit Tabernæmontanus, in unserm
Teutschland viel Leuthe üd wohlerfahrene
Becker/die wissen aus den schönen Sem-
mel-Mehl von Weizen herrlich wohl-
schmäckendes weis Brodt zu backen/ son-
derlich aber am Reinstrohm/ in Elßaß/ zu
Straßburg / zu Heydelberg / zu Pforz-
heim/ und andern Orthen mehr / da das
Weizen-Brodt söderlich dē Preiß hat, üd
sol dasselbige allerwege außervohlet uñ
vor das beste gehalten werdē. Misnia etiā
non parva debetur laus, ubi multa op-
pida similes pinunt suavissimas ac sa-
luberrimas. De quibus jure illud Marti-
alis dixerit:

*Nec poteris similes dotes numerare,
nec usus.*

Eculia cætera è tritico confecta nobili-
tate & utilitate pani cedunt. Butyri e-
nim, lactis, sacchari & aliarum rerum
admissione, visciditas connata non cor-
rigitur, sed augetur. Ita quantum vo-
luptati addimus, tantum sanitati detra-
himus. Neque etiam ibi tam proba
fermentatio, & tam exacta coctio. Le-
vi calori, levi que misturâ sæpè res per-
agitur, & vix è fornace aut ollâ extracta,
edulia avidæ voventur gulæ. *Et quam*

is, inquit Celeberr. Sennertus, talia bene nutrire valeant, neq; prævum succum facile suppeditent, si calorem satis fortem, & stomachum satis valentem nacta fuerint: tamen cum vix accadat, ut tota probè in ventriculo debiliore, & iis, qui calorem non planè validum habent, neq; multum exercentur, concoquantur, & facile aliqua partes coctionem effugiant: illæ succum crudum & viscidum procul dubio suppeditabunt, qui angustiores imprimis epatis venas enim, calculisque generandis aptam materiam suggeret, & totam corporis nutritionem non parum turbabit.

III. An triticum auro præferendum?

Resp. Aurea nunc sunt secula, non temporum suavitatem, sed hominum cupiditate. Auro enim venalia prostant cuncta, officia, jura, honor, amor, & quicquid in totâ vitâ augustum. Unde si Ovidius olim, nos hodiè majori longè pure querimur:

*Aurea nunc verè sunt secula, plurimus
auro*

*Venit bonos, auro conciliatur amor.
Cardanus hæc quatuor mundi mirabilia
nume-*

numerat. *Hominem, Elephantem, Adamantem, Aurum.* Ubi nullas meruere sedes frumenta, nullam triticum nobilissimum & utilissimum. Unde male castigatur à Scaligero, cujus subtilitatem adjicere non piget: *Ad quatuor, inquit, mirabilia subsilis, hominem, elephantum, adamantem, aurum: duo animalia, fossilia duo. Misella planta nihil sunt. Nulla in censu aut numero μεγαλῆς. Ego verò triticum & uvam ac profectò asellum qui ad molas est, auro, adamanti, elephanto anteposuerim. Sunt enim admiranda, quorum officium est miracula conservare. Miraculum unum tantum in natura homo. Ac his autem ipse, non ab illis conservatur. Et molam illam, quam adamantem, sibi malit sapiens. Est enim mola illa Reipublice pars, adamas non est. Quod si ad materiam formamq; refugias, quæ banc tibi moveant, admirationem. Ipsam verò negligas finem. Contra ego, illa omnia futilia censebo, quorum finis ab homine ignoratur. Elephanti verò docilitas cui tandem rei? Ad bellum? At bellum belluarum est. Præterea ejusmodi moles, quæ cantuli stridore suis vertatur in fugam? Quorsum tantus ille furor, qui tam pusillo*
mo-

*momento extinguitur, atq; etiam in domi-
nis avertitur. Quid mihi cum barriente
fædo, fætido saltatore? Quid cum auro
mihi sementem facienti: Etiam ne ex ea
factus vomer erit melior? Quid adamante
faciet adium structor?*

CAPUT III.

De

ZE A.

Præceptum.

Zea est frumentum ca-
lidum, humidum, tritico na-
turâ proximum, sed minus nu-
triciens.

Explicatio.

ZEa, Germanicè *Speltz* / *Dündel-
Korn* / *S. Peters-Korn* nominatur.
Quæ nomina Matthiolo unam & ean-
dem speciem, quamvis alii, discrimen
quoddam, licet accidentale faciant. Se-
quitur in agris cæterorum frumentorū
modo, præsertim in Thuringiâ. Folia
habet tritico haud absimilia, tenuiore
tamen & firmiore constant culmo. Spi-

ca à tritico differt, quod plana sit, aristis longis ac tenuibus prædita. Tritico accedit proximè, sed minus nutrit. Leves gignit panes, cōcoctu faciles, haud ingrati gustus. Spelk oder Dünckel/inquit Tabernæmontanus, hat eine mittel Art uñ Natur zwischen dem Weizen uñ Gerstē/ trucknet sänfftiglich /gibt bessere Nahrüg dan die Gerst/und füttert geringer denn der Weizen. Et Tragus ait: Wir haben die Weizen-Frucht/die Gersten/den Spelk/Dünckel und Korn fast in allen Dingen gleich/also daß ja eines/ für das ander zur Nothdurfft möge erwehlet / und genüzet werden. Gleich wie man möchte sagen/wer nicht Wein hat/ der trincke Bier/wer nicht Bier hat/laß sich mit Wasser begnügen. Also auch welchen der Weizen/das Ammel-Korn/ oder Spelk zu theuer ist/der brauche Rocken/ Dünckel und Haber. Die Natur mag mit solchen Früchten eben so wohl gespeiset werdē/als mit Weizen. Sed vermag auch nicht ein jedweder in seinem Haußstande Weizen und Spelken zuerzeigen/ausgenommen / die Herrn im Klöstern/ als zu Eussenstahl in Waffgau gelegen/müssen gewöhnlich/laute ihrer Regel

gul

gul Weizen oder Spelz- Brodt essen. Dargegen müssen die Ackerleut in der Eifel am Erbers-Wald/Wester-Wald/und Oder-Wald/und andere rauhe Dertthern und Gebürgen / an Habern und Heide-Korn sich begnügen lassen / und bleiben zwar in gedachten rauhen Gebürge die Leuthe gesunder/werden auch älter weder in Elsas und Italia/da der Weizen und Wein überflüssig genüget wird. Aber der häuffichte Ueberfluß reiket den Menschen zu vielen Kranckheiten und Sünde.

QVÆSTIONES.

I. Quænam Zeæ species sint ?

Resp. Duæ dantur species, una simplex & *monococcus*, altera duplex & *dicoccus* dicitur. Simplex unico constat granorum ordine: duplex gemino. Der zweyeten Geschlecht inquit Tabernæmontanus, der Spelz sonst ein Korn genant/ist mit den Halmen kürzer / kleiner und schmähler/denn die Spelz siehet/doch der Spelzen nicht ungleich/ausgenommen daß diese Frucht mit Halmen / Hülsen und grauen braunrötelechtig ist/die Mehrē habē zweene Werß oder zwey Zeilen

len und rauche Stracheln wie die Gersten
wird unter den Spelküg Weizen- Früch-
ten am aller langsamsten zeitig.

II. Quid de Zeaceo notan- dum?

Resp. Soli pani triticeo cedit, cæ-
teris cunctis præferendus est. Palato
cum primis arridet, & maturè assumtus,
antequam aruerit, non adeò difficulter
coquitur. Post paucos verò dies coctu
difficilis & insalubris est. Aus dem wohl-
gebeutelten Spelken Mehl/ inquit Ta-
bernæmontanus, macht man ein herrlich
weiß Brodt oder Semmel. Wed am
Reinstrohm/ wie man solches sonst an ä-
dern Oerthern aus den weizen zu backen
pflegt/ welches ausserhalb des Weizen-
Brodts vor allen andern Brodt/ so aus
andern Früchten gebacken wird/ den
Preis hat/ wie es denn auch sehr köstlich
und wohlberetret und gebacken wird/ ist
aber etwas lücker und milder denn das
Weizen-Brodt/ ist lieblich und anmu-
thig zu essen/ wenn es noch frisch ist/ so
es aber über zween Tage alt wird/ so
wird es zähe und ungeschmack/ und ist
schwerlich zu dauern.

L

III. Quid

III. Quid de Zea Amylea notandum?

R^varia hic occurrunt nomina rei u-
 nius Frumentum Amyleum, Triticū A-
 myleum, Zea Amylea, Germanicè Amel-
 Korn/ Flehmiß und Siabandisch Amel-
 Korn. Est autem species Zeæ, quamvis
 formâ ac virtute, tritico, & aculeis hor-
 deo, sit similis. Das Amel-Korn, inquit
 Tabernæmontanus ist ein Geschlecht der
 Spelz/wilwohl es so viel Halmen Blät-
 ter/üd das ganze Gewächß anlägt sambt
 der Frucht oder Kernen/so ist es den Wei-
 ßen ähnlich/ ausgenommen daß seine
 Aehren rauche Haar haben und etlicher
 massen der Gersten ähnlich und gleich
 seynd/die seynd in zwey Zeilen mit dē Gra-
 nen getheilet wie die Spelz/ oder Som-
 mer Gerste/die Granē aber seyn in ihrem
 Hüßlein verschlossen/ und müssen auch
 also wie Spelz auff der Mühlen gescheler
 werden. Dieses Korn wird im Frühling
 geseet/und kömpt in dreyen Monaten zu
 seiner Zeitigung/ wie andere Sommer-
 Früchte. Amel-Korn gibt geringere
 Nahrung denn die Spelz/ welches auch
 von dem Brodt zuverstehen ist/wiewohl
 ein schön und hübsch weiß Brodt daraus
 gebacken wird.

SECALI.

Præceptum.

Secale est frumentum temperatum, nutrimentum præbens solidum ac firmum, sed difficilioris nonnihil coctionis.

Explicatio.

SEcale Germanicè Korn/ Rocken oder Rocken-Korn vocatur. Folio provenit angustiore quam triticum. Culmum tenuiorem, sed firmiorem ac proceriorem habet. Spica pendet, & aristæ infirmæ sunt, sed fœcundis granis. Calorem minorem habet, quàm triticum, majorem quam hordeum. Nutrimentum præbet solidum ac firmum, sanis hominibus perquàm salubre. Triticum tamen difficilius coquitur, unde ægrotis minus convenit. Tragus ait: Rocken-Korn ist in allen Dingen nicht weniger denn der Weizen zu rühmen/ viel

§ 2.

sind/

sind/die Rocken-Brodt/wenn das Mehl
 rein gebeutelt und wohl gebacken ist/ für
 weiß Brodt erwehlen/ und das nicht un-
 billich. Denn das Rocken-Brodt speiset
 und sättiget wohl/wird auch nicht so bald
 von der Luft trucken und safftloß/ als
 das/ so vō Spelken und Duncel gebacken
 wird. Tabernamontanus inquit: Das
 Rocken-Brodt hat eine temperirte cō-
 plexion und Eigenschafft/den es nicht so
 warm als das Weizen-Brodt/ und ist
 wärmer denn das Gersten-Brodt/ und
 weniger denn das Weizē-Brodt/wiewohl
 das Rocken-Brodt auch fast wohl spei-
 set/ sonderlich das so aus den zartesten
 Mehl (pollen oder Vorschuß/ welches
 man die Blume des Mehls nennet) geba-
 cken wird/und macht ein gut Geblüt/für-
 nehmlich aber bey uns Teutschen/die des-
 sen von Jugend auff gewohnet seyn/und
 ist wohlschmäckend auch anmuthig zu es-
 sen/ und wird an vielen Orthen den Wei-
 zen oder Spelken-Brodt fürgezogen/
 wiewohl etliche frembde Nationen dieses
 Brodt als ein ungesundes Brodt ver-
 werffen/ das macht daß sie es nicht ver-
 sucht/ und auch die Weise solches zube-
 reiten und zu backen nicht wissen.

QUÆSTIONES.

I. An secale filigo veterum sit?

Resp. Antiqua hæc lis est, diu multumque inter doctos acta, Et affirmationem acriter tenet Tragus inquiens: Viel Zweifel und Einrede hat diese Frucht/ niemand will eigentlich herfür wie doch Rocken bey den Alten geneñet sen/ doch stimmen etliche zusammen/ und sprechen Rocken sen filigo. Ist nun Rocken filigo, so wird der Rocken über den Weizen gepreiset/ in dem/ daß der Rocken in etlichen fruchtbahren Landen in wenig zweyer Jahren zu Weizen sich verändert/ mag wohl gesagt seyn/ Rocken ist *diliciæ tritici*, das edelste und fürnehmste am Weizen. Die Schrift Theophrasti rechnet sich auch hicher/ als er saget: Olyra ist *ὀμολόω* *ω*, das ist *tritico similis*, den Weizen ähnlich/ oder wie Diosc. schreibt/ Olyra ist von den Spelzen Geschlecht Zea. Solche Schrifte und Zeugnuß reimen sich alle zusammen/ in dem/ daß Rocken/ Spelzen/ Dunkel und Weizen Geschwister sind/ welches ohne Zweifel der alte Ackerman Columella auch also verstanden/ da er saget/ Siligo ist der ander

{ 3

Weiz-

Weizen/ und muß ja nicht gelogen seyn/
 sol anders Siligo zu Weizen (wie gehöret)
 verändert werden. Also halten wir den
 Kocken mit dem Homero für das rechte
 siligo, secalis Triticū, secundū Columel-
 lam, in Dioscoride Olyra genāt. Wer aber
 diesen Kocken nicht wil siligo seyn lassen/
 der bring uns ein andern. Verum longē
 res aliter habet, quā Tragus putat.
 Siligo panem dat candidissimum & lau-
 tissimum, quod certē non facit secale.
Ex siligine, inquit Plinius, lautissimus pa-
nis, pistrinarūq; opera laudatissima. Quod
 certē nec Plinius, nec alii æstimaverunt
 de secale. Hinc illa Camerarii censura:
Cœcutiunt, qui secale Olyram esse putant,
& pariter hallucinantur, qui secalem cum
siligine confundunt. Et Taberna monta-
 nus habet: Es ist viel Jahr unser Korn
 vñ den gelehrten vor das siligo der alten
 gehalten worden/ aber was vor ein gros-
 ser Irrthum und falscher Wahn das ge-
 wesen sey/ gibt solches leichtlich mǎnnig-
 lich zu erkennen/ sintemahl bey den altē wie
 Plinius solches lib. 18. c. 9. bezeiget/ das al-
 erschēste üd beste weiß Brodt aus dem si-
 ligine ist gebacken wordē/ welches Brodt
 auch wie, Paul⁹ Aegineta schreibt/ unter
 allen

allen Brodt am meisten Nahrung gibt/ so meldet auch Plinius an den obgemeldeten Orth/ daß Siligo ein Ausbund des Weizens sey/ aus welchen dann leichtlich abzunehmen ist/ daß unser Kocken-Korn/ das die allgemeinste Frucht ist/üter allem Getreide/ dar aus man nicht das schönste und beste weiß Brodt becket/ sintemahles auch nicht ein Geschlecht des Weizens ist/ und man nur das gemeine Hauf-Brodt darvon machet vor den gemeinen Mann/ mit nichten das siligo seyn kan etc. Tragi rationes partē his Tabernæmontani verbis refutatae sūt, partim suā ruūt sponte.

II. Qualem panem secale pariat?

Rx. *Sordidos, inquit Plinius, efficit panes, agrestibus hominibus idoneos, amarulentos ac lentos atq; facile permeabiles. Verum certē contra experientiam loquitur. Panibus istis in Germaniā utimur ubique, omniumque ciborum materia quasi existit, & carnibus, piscibus, fructibus, oleribus cunctisque fermē miscetur utiliter. Plinius aut modo præparandi, aut specie deceptus est. Præparatio, ut ad alios cibos ac potus*

necessaria, ita nec panis deneganda. Vinum naturæ proles est, at quanti hîc labores? quanta hominum studia? *Hujus pulchram preparationem, qui non attento & philosophico animo contemplatur, non meretur sanè, ut bibat, inquit Renodæus.* Primum separantur racemi, vinacea, pelliculæ, tum exprimitur succus, hic rursus in doliis suâmet naturâ effervesceat, spumam ejicit, feces deponit, atque tartaream materiam, donec depuretur perfectè. Quæ profectò præparatio, licet naturalis quodammodò sit, juvatur tamen ab artè. Frustrâ namque è naturâ vinum præstoleris, si non exprimas succum, & ritè præparatum in dolia effundas. Nec similis utilitas ex uvis, quæ ex vino. Helveticos milites novimus, ceu strage quâdam vineta obruisse, uvasq; magna voracitate depavisse. At quid accidit? Nimirum crudum non coctum nec ritè fermentatum vinum, quod vorare, quàm bibere maluerunt, voracitatis inconsideratæ (licet fortè ob famem utrinque necessariæ) dederunt pœnas. Nam dysenteriam paulò post maxima eorum pars interiit. Salubrius & lætius egissent, si
quo

et infra

quo unicè gaudent, merum perfectum
& ritè fermentatum fuissent præstolati.
De vino quod verum, de pane, quî fal-
sum? Fermentatio, quid non huic ad-
fert utilitatis? Et quid non molestiæ si
fuerit omissa, aut minus rectè adhibi-
ta? Versibus his *Salernitana Schola* com-
prehendere voluit, panis electionem
quæ concernunt:

*Panis non calidus, nec sit nimis inve-
teratus,*

*Sed fermentatusq; , oculatus, sit benè
coctus,*

*Et salsus modicè, ex granis validis e-
lectus.*

*Non comedas crustam, cholera quia
gignit adustam*

*Et panis salsus, fermentatus, benè co-
ctus,*

Purius sit, non talis sit tibi vana.

Ubi non tam versuū, quàm rerū specta-
bimus bonitatem. Prima igitur circa pa-
nis electionem conditio hæc erit, ne ca-
lidus ingeratur. Hic enim naturæ insens
est, inflat, viscera obstruit, vaporosâ hu-
miditate celeriter satiat, caliditate ac fu-
ligine sitim creat, ac tardè descendit. Ta-

bernardmontanus ait: Es sol das Brodt/
 so es noch warm ist/ nicht genossē werdē/
 denn es entzündet ūd erhitzet den Magen/
 blehet den Leib auff/ bringet grossen
 Durst/macht den Magen unlustig/ und
 ist schwerlich zu verdauen/ derowegen ge-
 sunde Leute sich darsür hüten sollen.
 Odor tamen panis hujus valdē recreat,
 præsertim si fuerit vino imbutus & nari-
 bus admotus. De Democrito scribit Di-
 ogenes Laërtius, quod in gratiam soror-
 ris, vitam prorogârit solo panis odore.
 Cum jam, inquit, ex senio deficeret Demo-
 critus, & propinquus videretur morti, ma-
 rentem sororem, quod ille in celebritate Ce-
 reris moriturus, ipsa dea vota exolvere ne-
 quiret, bono animo esse jussit, panesq; cali-
 dos quotidie sibi afferre: eos igitur naribus
 cum admovisset, vivum se, dum ea celebritas
 transiret, servavit. Ubi verò dies illi tran-
 sierunt (tres autem erant) quietissimè ac
 minimo dolore conclusit vitā centesimo no-
 no ætatis anno. Hinc & Epigramma De-
 mocriti:

*Quis nam tam sapiens visus, qui tale
 patrarit*

*Anquam, quale sciens omnia Demo-
 critus?*

Quæ

*Qui per tres tenuit præstantia fam-
dies, &*

Illā recens cœli panis odore aluit.

Secunda conditio est, ne nimis inveteratus edatur. Siccior enim est, nec tantam sanguinis copiam ac bonitatem præbet, quantam ille, qui ætatis mediæ.

Tabernæmontanus ait: Das beste Brod zu Erhaltung der Gesundheit/ sol eines oder zweyer Tage alt seyn/ und nicht darüber/ so es aber älter ist/ sollen es zarte Leuthe/Müßiggänger /und die so blöde Magen haben /vermeiden/ und sollen es den starcken arbeitenden Menschen/ die starcke und grobe Bauer-Arbeit thun/be-
fehlen/ denen es gut üd gesund ist/als die es am besten verdauen können. Variant ergò naturæ, variant loca, variant stat9, variat consuetudo. Non tenerrimè ac delicatissimè tractandum corpus, ne nimia indulgentiâ segnius evadat. A mucido tamen abstinendum pane, cum parvum gignat sanguinem.

Tertia conditio est, ut sit fermentatus rectè. Fermento enim, qui caret prorsus, nulli proficius est, sed tencem ac glutinosam, & indomitam retinet naturam. Qui verò parum habet

fer-

fermenti, ponderosior est, ac postulat.
robustum & corpus laboribus deditum.
Ubi verò plurimum fermenti adjicitur,
perit corporis suavitas, caditque gratia
cuncta. Medium si tenetur, levis ori-
tur panis, & ad nutritionem aptissimus.
Tabernæmontanus inquit: Es sol der
Teig nicht zu feuchte gemacht/oder zuviel
Wassers daran gethan werden/ daß er
nicht zu dünne werde/ auch nicht zu dicke
und starck/zu dem sol er ziemlich gehöfelt
und gesalzen werden/deñ ungehöfelt und
ungesalzen Brodt ist sehr schädlich und
ungesund/ machet Verstopffungen in
den Gängen der Leber und der Nieren/
gebietet den Stein in den Nieren und
Blasen/ das Zipperlein und die Glied-
sucht/ machet auch faule Feuchten/ daher
viel Würm wachsen. So der Teig
ziemlich gesalzen wird/ macht es das
Brodt lücker un ringer/wird besser ver-
daut und macht weniger Verstopfung.
Wenn es zu viel gehöfelt wird/so gewint
es einen unlieblichen Geschmack/ machet
den Magen unwillig/ unlustig. Quarta
conditio est, ut oculatus sit. Rarus scilicet
& porosus, aëre repletus. Huic enim
fermenti operâ viscositatem omnem
ablata esse, manifestum est. Das
Wohl.

wohlgebacken ſind recht gehöfelte Brodt/
 ait Tabernamontanus, erfennet man al-
 ſo / wenn man darvon in ein kalt Waſſer
 leget / und es in der Mitten des Waſſers
 ſchweben bleibt / ſo iſt es recht und wohl-
 gehöfelt / und wohlgebacken. Wann es
 aber bald zu Boden fällt / iſt es ein Zeichen/
 daß es ügehöfelt iſt / ſind wann es auff dem
 Waſſer ſchweben bleibt / ſo iſt es zu viel
 gehöfelt. Quinta conditio eſt, ut à piſto-
 re benè coctus ſit. Qui malè coctus eſt,
 agrè conficitur, & ventrem gravat. Ob-
 ſtructiones etiam parit, præſertim iis,
 qui vitam agunt ſedentariam. Necel-
 ſum igitur eſt, clibanum eſſe calidum,
 ſed mediocriter. Nam partes externas
 nimia caliditas adurit, internas inta-
 ctas relinquit, minima, maſſam totam
 incoctam præſtat. Admonitorium de
 lignis etiam addit Tabernamontanus
 his verbis: Das Brodt ſol gebacken wer-
 den in einẽ meiten Ofen / in ziemlichẽ Hi-
 ke / der ſol eingehet werden mit wohl-
 gedürreten Holze / das nicht erſtickt oder
 faul ſey. Sexta conditio eſt, ut modi-
 cè ſaluſ ſit. Sal enim ubique condimen-
 tum optimum. Exigua tamen ſalis por-
 tio ſufficit: imò fermentum ſi rectè fu-
 eris

erit adhibitū, sine noxâ sal ommittitur.
 Septima conditio est, ut ex optimis gra-
 nis sit confectus. Optimus enim panis ex
 optima farina, optima farina ex optimo
 frumento. Ubi non succus modò intelli-
 gendus, sed ætas quoq; attendenda: Nec
 enim frumentum novum, nec antiquum
 nimis, sed medias tenens partes laudan-
 dum. Quod & de farina notandum.

Das Brodt/ habet Tabernæmontanus,
 so von alten Korn/das übel schmäcket und
 ersticket ist/ gebacken wird/ ist hardäu-
 lich/ giebt wenig Nahrüg/ und macht böse
 und faul Geblüte/ aber das so von fr-
 schen und gar neuen Korn gebacken wird/
 gibt vō wegen seiner überflüssigen Feuch-
 tigkeit eine feuchte und schleumige Nah-
 rung/ ist schwerlich zu verdauen/ blehet
 auff/ und macht viel Winde im Leibe/ speist
 wenig/ und gibt dem Leibe eine grobe/
 schleimige und zähe Föhrung/ die wird
 bald in eine Feulung verkehrt/ erwecket
 Schmerz und Behethun in der Seiten/
 und wachsen Würme davon im Leibe. Es
 sol derowegen das Mehl/daraus das ge-
 funde Brodt gebacken wird/nicht zu alt/
 noch zu jung gelegen seyn/ sondern von
 mittelmäßigem Korn/ von der Baden üd
 Wicken wohl gesäubert/ gemahlē werd.

Octa

Octava conditio est, aut præceptum potius manducantibus observandum est, aut ab esu crustæ abstineamus. Crusta enim choleram & melancholicos succos gignere dicitur. Ob asationem arbuta tum ad siccitatem bonitatem, tum ad concoctionem sunt inhabilia choleraeque parium propter eam quæ his accidit accrimonia. Der Inertheil des Brodts/ inquit Tabernæmontanus, das ist die Brosam/ist das beste/und je reiner und klärer das Brodt ist/je besser und mehrer es nehret den Leib. Die Rinde oder Eusertheil des Brodts/machte ein verbrennt/ grob/ und melācholisch Geblüt/ und ist schwerlich zuverdaue/ist weder Kräfte noch Gesunden gut/ausser denē/ die ein sehr feuchten Magen haben/ und die da begehren mager zuwerden/ die mögen dieselbe wohl im Ende des essens gebrauchen/macht die Speise bald über sich steigend/und stärcket sehr wohl den Magen mit. Hinc schola Salernitana habet: Merito igitur nobiles, qui naturā biliiosi sunt, utramque sibi crustam, tam superiorem quam inferiorem auferri à pane curant: quos præcellentes Ecclesiarum procures, atque delicates obsonatricis speculationis magistri imitantur.

eur. Sed suum cuiusque caput. Si cru-
 sta abjicienda, ob unum alterumve in-
 commodum, de medulla quid fiet? Hæc
 humidior est, flatus parit, & sanguini
 putredinem conciliare valet. Non dif-
 fitente id Tabernæmontano, zu dem/ ait,
 machet viel Broßen des Brodts Wind
 ūd starcke Blåse im Leibe/ dergleichen viel
 Schleim/ ūd auch offtermahl das Krim-
 men uñ Darmgicht. Hoc igitur agendū,
 non medulla sine crustā, nec crusta si-
 ne medullā sumenda. Supplet unum
 defectum alterius, & conjunctim præ-
 stat, seorsim quæ præstare nequibat. Am-
 bustum tamen quod est, à crustā resecan-
 dum. Conditiones sequentes jam antè
 sunt dictæ, unde bis cocta crambe mors.
 Unum silentio non planè obvolvendum,
 majorem panis portionem semper su-
 mendam, quàm carnis, aut casei, aut
 butyri. Wohlgebacken Kocken-Brodts/
 ait Tabernæmontanus, wie man solches
 bey uns am Reinstroh zu backen pflegt/
 ist gesüden Leuthen eine gute Speiß/ neh-
 ret wohl und macht gut Geblüt/ und gibe
 schöne/ gesunde ūd starcke Leuthe/ wie sol-
 ches die Erfahrung bezeuget/ ūd das son-
 derlich/ wann sie viel Brodts zu andern
 Speisen

sen essen wie auch hergegen wiederumb
 alle die jenigen/die wenig Brod und viel
 Fleisch/oder andere Speise essen/bleich/
 blöde und schwache Leuthe sind/und be-
 kommen davon üb. l. schmäckende und stin-
 ckende Arhem/derowegē man sich darvor
 hüten sol/ und ziemlich viel Brodts zur
 Speise essen/söderlich aber zu dē Fleisch-
 Speisen/so man anders die Gesundheit
 lieb hat/und dieselbe erhalten wil. Mit
 wohlgebacknem Rocken-Brod und Wein
 kan der Mensch sein Lebē und Gesūdheit er-
 halten/und starck darbey bleibē/ wenn er
 schon nimmer keine andere Speise zu sich
 nehme/doch sol darinn der Ueberfluß ver-
 meiden/und allein die Nothdurfft gebrau-
 cher werden. Et Doctores Scholæ Saler-
 nitanae ciborum discrimina exactius
 pensitantes, inquirunt: *Minimè silentio
 prætermittendum: quòd major panis por-
 tio ex comparatione semper sumenda sit ad
 pisces, herbas, & fructus humidiores, quàm
 ad carnes & ova: rursus ad carnes major,
 quàm ad ova: & ad mollia ova copiosior,
 quàm ad dura.*

HORDEO.

Præceptum.

Hordeum est frumentum frigidum & siccum, exiguum corpori præbens nutrimentum.

Explicatio.

Hordeum, Germanicè Gersten dicitur. Ingentes huic dixerunt laudes veteres. Tragus inquit: Wer kan alle Tugend und Nutzbarkeit der Gersten beschreiben/welche Frucht für andern zu aller LeibesNahrung gebraucht wird. Un ob wir keine Frucht mehr hätten/den Gersten/solten wir uns genügen lassen / und damit ichs mit einem Wort begreiff / wil ich ein ziemlich Mahl aus Gersten bereite: Erstlich das Brodt/darnach das Gemüse von Gersten in viel Wege/zum dritten das Bier. Solt auch ein rechtschaffener Mensch ein solch Gersten-Mahl vernichten? Zwar es hat Christus Gersten-Brod

zu seinem Biber. Zeichen gebraucht. Wer
 wolte aber eine solche Frucht / davon man
 essen und darneben gnugsam mag haben /
 vernichten und gering achten. Folio pro-
 venit tritici latiore & asperiore. Cul-
 mum fragiliorem habet, multis articu-
 lis geniculatum. Spicæ quædam binos
 gerunt ordines, quædam plures, usque
 ad senos. Grana simplici teguntur tu-
 nica, & in cacumine aristæ dantur, fir-
 miores ac longiores quàm in tritico.
 Refrigerat & exsiccat, paulumque ab-
 stergit, unde panes hordeacei per alvū
 citò subducuntur. Materiam panis pau-
 peribus præbet, præsertim in annonæ
 caritate. Sed hordeaceus ille panis fri-
 gidus est & siccus, ventriculum gravat,
 frigidosque & lentos succos gignit. Igi-
 tur non nisi validis ventriculis obferē-
 dis, aut hordeacea farina cum secaliceâ
 aut triticeâ miscenda. Olim gladiato-
 ribus in usu fuit, unde & Hordearii, hoc
 est, Gersten-Fresser / appellati sunt. Das
 Gersten-Brodt / inquit Tabernæmonta-
 nus, ist vor arme und arbeitende Leute
 ein gutes und gesundes Brod / es haltet
 wohl wieder / gibt gute Nahrung und ster-
 ket wohl / doch weniger als das Weizen-

und Rockē. Brodt/und wil gute und star-
cke Magen haben. Etliche vermischen halb
Weizen-Mehl unter das Gersten-Mehl/
wan sie backen wollen/ und wird dasselbige
Brodt besser und verdaulicher/den andere/
da es nicht Weizen hat/die thun Spelzē
oder Rocken-Korn-Mehl darunter / das
gibt auch sehr gut Speise. Brodt/die ar-
men aber weren mit den Gersten-Brodt
sehr wohl zu frieden/wenn sie dessen nur
gnug haben köndten.

QVÆSTIONES.

I. Quid de pisturâ hordeacea
notandum ?

Resp. Ptisana ἀπὸ τῆς τριάρων pin-
fere & decorticare dicitur. Inde hor-
deacea ptisana nihil aliud, quàm decor-
ticatum & mundatum hordeum, Ger-
sten Graupen/notat. Post cremori pti-
sanæ nomē idem impositum fuit, Ger-
manicè, dicke gesottene Gersten-Brühe.
Hernachmahls inquit Tabernæmōtan,
ist auch das dicke Brühlein von d̄ gekoch-
ten Gersten/beydes von den Griechen und
lateinischē ptisana genennet wordē/ wie
solches dan auch noch heutiges Tages vō
den gelehrten Aerzten genehet wird/wel-
ches

ches Wort die gemeinen und unerfahrenen
 Practicanten, und sonderlich die Calen-
 der Schmidt/vor das gemeine Gerst n.
 Wasser verstandē habē/und es noch mit dē
 Apotecern / die es von ihnen gelernt/
 fälschlich ptisanam nennen. Ptisana verò
 primo modo accepta, pro decorticato
 & mandato hordeo, laudem meretur
 insignem. Bonum enim præbet succū,
 nihil viscidī & glutinosi habet, ac cū
 sanis, tūm agrotis commodum est ali-
 mentum. Frigida quidem est, indeq;
 frigidis naturis obesse videtur, sed pi-
 pere, Zingibere, cinamomo, aut alio
 condimento facilē corrigitur. Secun-
 do modo sumpta ptisana, pro cremore
 nō in minori versatur æstimo. Præstat
 enim & potus & cibi vicem, succū bo-
 num procreat, meatus non obstruit,
 sed aperit potius, calidiores naturas
 temperat, ipsisque febricitantibus opti-
 mum est medicamentum & alimentum.
 Das dicke Gerstē-Brühlein/Ptisana sim-
 plex, ait Tabernæmontanus, das allein
 mit frischem Brunnen-Wasser ein wenig
 Butter und Salz ohne alle andern Zusatz
 bereitet wird / fühlet sich befeuchtet / meh-
 ret ziemlich / und gebiehet ein gut Geblüt /

wäscht ab/und öffnet die Adern; Das a-
 ber mit 8 Hünern/Capaunen/und Fleisch:
 Brühe bereitet wird/ nehret mehr/stär-
 kerbesser/üdgibt sehr gute Krafft Carda-
 nus Ptisanam tanti non facit, quippe,
 quam ad vitæ longitudinem commodā
 non censet. *Brasavolum* adducit, qui
 continuo ferme usus fuit ptisanā,
 nec tamen senium adimplere potu-
 it. Verum nihil absolute bonum,
 nihil perfecte & omnibus numeris pro-
 ficuum. Manet laus sua ptisanam, si cer-
 tis personis, certoque tempore porri-
 gatur. Nutrimentum quod præstat, mi-
 nus firmum ac constans est, unde ulus
 frequentior validis naturis mortem ac-
 celerat. Nihil ad longitudinem vitæ
 commodum, quod infirmum præstat
 alimentum. Hippocratis effatum est,
cibaria imbecilliora vitam efficiunt brevem.
 Neque aliās delicatæ ac molles volup-
 tates aut sanitatem, aut vitæ longitudi-
 nem dant promotam. Parce ergo fru-
 endo ptisanā, cum diligentissima ma-
 ter Natura, plura nobis obtulerit ciba-
 ria. *Ipse fortune suæ faber extitit Brasavolus*, & cecidit ante diem, non ptisa-
 na, sed propriâ culpâ.

II. Unde Cerevisia?

Resp. Plinius exclamat de cerevisiâ: *Heu mira vitiorum solertiâ inventum est, quemadmodum aqua quoque inebriaret? Portentosum sanè potionis genus, quasi non ad alienum usum natura parens humano generi dedisse videatur.* Sed bona verba Frustra ait Plinius: usum cum abusu damnâs. Salubrem cerevisiam esse, valetudo, roburque gentium illâ utentium loquuntur. Populis Septentrionalibus familiarissimus est potus, nō minora istis præstas commoda quàm dulcia vina. Paratur ex hordeo aut tritico, floribus lupuli, & aqua: juxta versus:

*Nomine sum vini non digna, vicem
tamen hujus*

*Impleo, dum cerebri victrix percello
cavernas:*

*Illud sol radians, me Mulciber exco-
quit: amne*

*Gignor, alitq; Ceres, madefactis far-
ris acervis.*

Res eo geritur pacto. Hordeū aut etiā triticū assumitur, aqua affunditur, ut fiat maceratio. Hanc sequuntur digestio, exsiccatio, molitio. Post, coctio institui-

tur, & lupuli non parum miscetur. Peractis his fermentatio datur atque ebullitio, ubi feces deponuntur. Hinc vasis alibi picatis, alibi non picatis immittitur ibique ad tempus conservatur. Plurimum verò momenti sunt hordeum aut triticum & lupulus. Triticum & hordeum alimentalem substantiam communicant, lupulus durabilitatem largitur, cujus vis cum dispersa est, ipsa cerevisia corrumpitur. Et cum modus præparandi non omnibus civitatibus unus idemque sit, hordei etiam ac tritici, imò avenæ, nec non lupuli, aquæ, aëris, aliarumque magna detur diversitas, tot cerevisiæ, quot oppida dantur. Alia *Serveſtana* est, alia *Torgensis*, alia *Naumburgensis*, alia *Wittebergensis*, alia *Brunsvicensis*, alia *Hamburgensis*, alia *Lubecensis*, & quis fando cunctas numeret differentias? Labet ex sæpius laudato Tabernæmontano nonnullas cerevisiæ differentias adferre, verbisque Germanicis notare. Zerbſter Bier, inquit, iſt ein gutes und anmuthiges Bier zu trincken / es gibt eine gute Nahrung / und gebiehet gute Feuchten / es gehet aber ſchwerlich durch den Harn /

Harn/verhaltet sich lange umb die Herk-
 Kammern / blehet den Leib auff / und er-
 wecket auch bißweillē ein scharffe und bren-
 nende Harn Wind / ist denen derowegen
 schädlich / die darzu geneigt sindt / und mit
 Noth harnen. Das Torgische Bier ist sehr
 berühmt / deñ es ist fürtrefflich gut / zu de
 speiser und nehret es wohl / gebiehet gute
 Feuchten und ein löblich Geblüt / und stár-
 cket darnebē von wegen seines gute Wurk-
 Geruchs und Geschmacks / alle Principa-
 lische Glieder des Leibes. Das Belgri-
 sche und Schmiedbergische Bier / sind
 beyde gute Bier / die dem Torgischen in der
 gute nicht weichen. Das Newburger
 Bier ist im Lād zu Türingen fast berühmt /
 das ist an seiner Substantz kräftig und
 wohl gesotten / es stárket sehr wohl / und
 gibt gute Nahrung / so man aber dessen
 zu viel trinckt / schadet es dem Haupt / den
 Augen / und macht ein blöd und dunckel
 Gesicht / es sollen sich auch viel an diesem
 Bier blind gessen haben / derowegen
 sollen die jenigen so ein blöd Gesicht und
 schwach Haupt haben / sich vor den unmä-
 ßigen trincken dieses Biers hüten. Das
 Wittenbergische Bier haltet das Mittel
 unter den obgemeldeten Bieren / wiewohl

es nimmer so kräftig und gut gemacht wird/
als es vorzeiten ist gebrauet worden/und
mag solches wohl mit dem Rheinischen
Bier verglichen werden. Im Land zu
Preußen macht man viel Sortē gutes und
herrliches Bier/aber unter demselbigen
allen hat das Danziger Bier/das man
auch Toppē-Bier nennet/den Preiß/und
übertrifft anderer Ländschafften Bier in sei-
ner Stärke und Krafft/das ist schön brau-
roth und dick wie ein Syrup/es nehet
sehr wohl/machet viel grobes und dickes
gutes Geblütes/und machet eine schöne
liebliche Farbe/so man dessen wenig und
nicht zu viel trinckt/und sonderlich aber
den Jentgen/so dessen von Jugend auf ge-
wohnet seynd/und ist in einē Tisch-Becher
voll dieses Biers mehr Krafft und Nah-
rung/denn in einem ganzen Maß gemei-
nes Biers. Das Hamburger Bier wird ge-
meiniglich aus dem Weizen gemacht/und
wird andern Weizen-Bier vorgezogen/
die in Teutschlād gemacht werden/es hat
einen guten anmuthigen Geschmack/ist
klar und kräftig von dem Weizen-Malz/es
nehet sehr wohl/gebiehet gute Feuchten
und ein gesund gut Geblüt/und gewinē die
es trincken/eine schöne liebliche Farbe/wie
an

an den Jungen-Gesellen/Jungfrauen und Weibern dieses Orths zu sehen ist/die alle wohlgefarbt/und eine zarte linde Haut haben/so halter man auch vor gewiß/das die jenigen/so es trincken/nicht leichtlich den stein überkommen /den es treibt den Harn / reiniget die Nieren und Harn-Gänge/es ist in Summa ein herrliches und gesundes Bier/wiewohl es nicht alt wird/wie alle andere Weizen- und Speltz-Bier. So man sein aber zu viel trincket/und mā damit zusauffen wil/so macht es in roth s und buckelichts Angesicht/das mit der Zeit abscheulich wird/und von blauer Bleyfarbe/und rother vermischter Farben anzusehen ist/wie die Gurgeln der Indianischen Nanen/gleich wie es denen begegnet/so die starcken hitzigen Wein übermäßig trincken. Das Lübeckische Bier ist ein sehr starkes und feindliches Bier/das in kleiner oder weniger proportion trücken macht/das Haupt verdollet / wie das so mit Indianischen Kockel-Kernen bereitet wird/ und bringt auch darneben langwirig Haupt-Wehesumb/ist ein böser schädlicher/ungesunder Trunck/den jenigē söderlich/so ein blödes und schwaches Haupt haben. Das Embekische Bier ist
dünne/

dün/subtiel/klar/und durchdringend/am
 Geschmack bitterächtig/mit einer liebli-
 chen Schärffe an der Zungen/lescht den
 Durst wohl/setzet sich bald/und blehet we-
 nig ic. Das Braunschweigische Bier/das
 man auch Mum nennet/ist dem Embecki-
 schen Bier fast gleich/ist doch an der Sub-
 stantz etwas dicker/und nicht so subtiel
 wie das Embeckische/der Geschmack ist
 denselbigen auch gleich ic. Das Kosto-
 der Bier ist dem Braunschweigischen
 Mum an der Natur und Eigenschafft
 gleich/nehret wenig/lescht dē Durst/tret-
 bet den Harn/und ist ein gesunder Trund
 Sommerszeit zu trincken ic. In univer-
 sum verò notandum omnem cerevisiā
 triticeā magis nutrire, plus calefacere
 & humectare, quam hordeaceam. Suc-
 cū tamen viscidiorē generat, obstru-
 ctiones parit, & urinam non ita movet.
 Quo plus lupuli hordeo additur, eò mi-
 nus cerevisia nutrit, magis ficit, uri-
 nasque ciet. Recens omnis insalubri-
 or inveteratā, cum primis si adhuc sit
 turbida. Tempus coquendæ cerevisiæ
 commodum hybernum est. Æstate e-
 nim ob aërem fervidum optima quæque
 exhalant ac cerevisiæ minus salubres
 con-

conficiuntur. Martius mensis præ cæ-
teris commendatur, tunc enim major
efficacia Solis. Notas bonæ cerevisiæ
schola Salernitana his expressit verbis:

*Non acidum sapiat cerevisia, sit benè
clara,*

*Ex granis sit cocta bonis satis, ac vete-
rata.*

Prima nota est, ut *non sit acida*. Hæc e-
nim ventriculum lædit, & appetitum
aufert. Secunda *ut sit clara*, turbida e-
nim obstruit, flatus gignit, ac difficilem
respirationem efficit. Tertia, ut *ex
bonis granis cocta sit*. Ex optimo hor-
deo aut tritico. Hinc enim haurienda
res cuncta. Quarta, *ut sit satis cocta*.
Malè enim cocta, tormina ventris & fla-
tus excitat. Quinta *ut vetus sit*. Recens
enim flatus, tormina ventris ac stran-
guriam parit. Habetur etiam de usu
cerevisiæ versiculus sequens:

*De quâ poterit stomachus, non inde
gravetur.*

Ubi notant modicè sumendam esse ce-
revisiam. Ebrietas enim ex cerevisia de-
terior est ebrietate è vino ac durat diu-
tiùs. Vapores enim crassiores inde ad
caput elevantur. Atque hinc etiam in
prin-

principio prandii aut cœnæ cerevisiam
 utilius, quàm vina bibi censent. Vinum
 enim quia facilè transit, superfluitates
 ventriculi secum rapit & visceribus
 communicat. Cerevisia verò, quia cras-
 sior & ad concoctionem pertinacior est,
 resistit, nec cum excrementis à visceri-
 bus attrahitur. Idque causæ est, cur
 post famem ante cœbi sumptionem elici-
 endus vomitus. Sic & per maximam
 sitim & quamvis vehementem actionē,
 à vino abstinendum.

CAPUT VI.

De

A V E N A.

Præceptum.

Avena est frumentum
 calidum & siccum, jumen-
 torum potius quàm homi-
 num cibis inserviens.

AVena Germanicè Haber dicitur,
 Folio à tritico parum distat. Cul-
 mum habet tenuem & spicam folliculis
 pluribus grana oblonga includentibus

con-

constantem. Calefacit, exsiccat, & mediocriter digerit. Gratiſſimus equorum cibus eſt, rectè tamen præparata homini ſuum quoque præſtat uſum. Unangesehen / inquit Tabernæmontanus, daß der Haber bey den Alten nicht in ſolchen hohen Würden gehalten iſt worden / wie er heutiges Tages bey uns gehalten wird / üd derſelbige bey ihnen / wie Galenus lib. 1. alim. ſchreibet / allein zu dem Gebrauch des Viehes geſetzt worden ſey / haben wir nicht unterlaſſen wollen / denſelbigen zu beſchreiben / und ihm ſeiner Würden / die er ſonderlich bey uns Teutſchen aus langwürriger Erfahrung und täglichem Gebrauch überkommen / dieſelbige zu loben und zu rühmen / als eines ſaſt nützlichen Getreides / deſſen wir ſo wenig / als des Weizens / Epels und Korns und der Gerſten entrathen können.

QVÆSTIONES.

I. An pulces & juſcula ex avenâ parata proſint homini ?

Reſp. Cibus homini haud ingratus avena fit, cum putamine exuta & carni-um jure decocta, exhibetur. In forma pultis etiam porrigitur, & ſanis ac ægris prodeſt.

prodest. Quondam verò abstinebant homines ab avenæ usu esuque. Et hodie præter Germanos vix aliquos invenias, mensis avenam imponentes. *Ita sua, inquit Celeberrimus Sennertus, non solum morum, sed & vitæ ratio singulis penè nationibus, peculiaris est.*

II. An panis avenaceus formandus ?

Resp. Aliud utilitas, aliud necessitas urget. Ut inventis frugibus non facile vescimur glandibus, sic præsentem pane triticeo aut secaliceo, non avenaceum arripimus, adstringit enim, ingrati est saporis, & coquitur ægerrimè. Fame tamen pressi homines, quid non tentant ? Das Haber Brod/inquit Tabernæmontanus, ist nicht allenthalben gebräuchlich / doch wird man in grosser Theurung gezwungen aus dem Haber Brodt zu machen/und ob es wohl ungeschmackt und undaulich ist/so machet doch die Noth und der grosse Hunger / daß es wohlschmecket/und wohl verdauet wird ; so ein guter Koch ist der Hunger.

CAPUT VII.

De

MILIO.

Præceptum.

Milium est frumentum frigidum & siccum, alvum sistens, ac aliquid nutrimenti conferens.

Explicatio.

Milium Germanice Hirsen dicitur. Folia habet arundinacea, calamus crassum, geniculatum, lanuginosum & bicubitalem. Folliculos gerit divullos, è cacumine dependentes, in quibus plurima dantur grana, parva, subrotunda, solida, levia, subflava, & tenui putamine obducta. Refrigerat, exsiccat, & alvum sistit. Nec multum nec commodum præbere nutrimentum dicitur. Lacte tamen coctum & butyro aspersum, non parvam habet gratiam & utilitatem. Hinc Tabernæmontanus scribit: Das gemeine Volk in Teuschland kochet guten Hirsenbrey aus dē gestam-

stampfen oder geschelten Hirschen mit
 Milch und Butter/und kan keine Kirch-
 weihe nicht gehalten werden/ es sey denn
 der Hirschen-Brey mit rothen Zucker
 überseet darbey/ und gibt solcher Brey
 gute Nahrung/ und speiset sehr wohl/
 und ob gleich der Hirschen harter Dau-
 ung ist/ so wird es doch bey denen/ die
 dessen von Jugend auff gewohnet sind/
 ziemlich bald und wohl verdauet/ und ist
 eine gute gesunde Speise vor die Kinder/
 denn sie werden stark und wohl gefarbt
 darvon/ und weren dergleichen Speisen
 den Kindern viel gesunder/ denn daß mā
 sie also mit vielen Fleisch-Speisen über-
 füllet/wie bey vielen jetzund ein gemeiner
 Brauch ist/daher ihnen Würmer/faule
 Fieber und andere Krankheiten zustehen.

QUESTIO.

Quid de panico notandum?

Resp. Panicum Germanicè dicitur
 Fänich/ Fuchß-Schwanz/ Fuchß-Zahl.
 Folio, culmo, & radice à milio parum
 differt. Folliculi diversi sunt: nam in
 panico divulsi non sunt, ut in milio, sed
denis racemis compacti, & pluribus
 gra-

granis minoribus repleti. Der Saamen/ so er ausgedroschē wird/ inquit Tabernæmontanus, ist dem Hirschen so ähnlich und gleich/ daß sie kümmerlich von einander unterschieden können werden/ der Unterschied aber ist allein darin/ daß der Fuchß-Saamen ein wenig kleiner ist denn der Hirsen. Virtute etiam milium & panicum fermè conveniunt, nisi quod milium præstantius sit ac utilius. Exiguum dat alimentum, refrigerat, exsiccac & adstringit. Fuchß oder Panikorn/ habet citatus author, ist kalter Natur im ersten/ und trucken in zwenten Grad/ wie der Hirsen/ nehret sehr wenig/ machet Wind/ ist hart zu kauen/ macht ein dick Geblüte/ und dessen sehr wenig/ ist alten Leuten nichts nütz/ stopffet den Bauch mehr/ als der Hirsen. Naturæ tamen variant, variat etiã præparandi & coquēdi modis: Hinc usitatus in Germaniâ cibus est, & non absque commodo comeditur à plurimis. Quod idem Tabernæmontanus fateri necessum habuit. Ita inquit: Das gemeine Volk in Frankreich und Teutschland/ sonderlich aber in denen Derthern/ da der Fuchß die Menge gezeuget wird, machet gute Brei daraus ihr

Gesinde und Tagelöhner damit zu speisen/
denn er eine gute Speise ist wie der Hirse
vor grobe starke Leuthe/ als Trescher/
Holzpflocker/ Schmiede/ und andere die
schwere Arbeit thun müssen/ dann er sät-
tiget bald. Et paulò pòst: Unser Bauer.
Wolck / das etwas verleckter ist/ siedet
den Fuchß mit Milch zu einem Bren/ thun
Butter und Saltz so viel gnug ist darzu/
und speisen darmit ihr Hauß-Gesinde/
ist kein böß essen/ giebt sehr gute Nah-
rung und speiset wohl.

CAPUT VIII.

De

ORYZA.

Præceptum.

Oryza est frumentum
calidum & siccum, multum
nutriens & palato arridens.

Explicatio.

ORyza Germanicè Reiß dicitur. Fo-
lio provenit arundinaceo & car-
noso. Culmum habet cubito majorem,
geniculatum ac robustum, in cujus ca-
cumine spica geritur in ramulos divisa.

In

In spica semen conspicitur, putamine flavo, quo separato granum prodit candidum. Hoc calidum & siccum est, & cum lacte coctum cibus fit haud ingratus. Unde Celeberrimus Sennertus ait: *Oryza sicca est & calida, vel potius temperata, multum nutrit, imprimis cum lacte cocta, & corpora humida pinguiora reddit, auget semen, non facile putrescit, ventrem sistit: difficilius tamen coquitur & alimentum præbet paulò crassius, ac proinde juvenibus ac laboriosis magis convenit, creberq; ejus usus obstructiones facile parere potest. Quapropter benè coquenda est, & potius cum jure carniū, quam aliis admistis, sumenda.*

QUÆSTIO.

An panis Oryzaceus laudabilis?

Resp. *Oryza ex Indiā in Germaniam relata est. Ut verò terra Germanorum cuncta fermè semina recipit facillimè, sic & Oryzam admisit haud invita. Undè hodie in stercoreato solo agris pingvioribus seritur. Panem exinde formant Indiæ populi non insalubrem. Germani si idem agerent, sumptibus haud*

responderet utilitas. Habemus panes
 triticeos & lecaliccos, quibus optimè su-
 mus contenti. Tabernamontanus inquit:
 Die Indianer in den Reich Salechuten
 haben den Reis in grosser Menge und
 häuffeichtig/ und wann sie denselben sehn
 wollen/ so thun sie dasselbe mit Cymbeln/
 tanzten und treiben allerhand Freuden-
 spiel/ wie die Historien. Schreiber solches
 in ihrem Geschichten melden/ und ruffen
 ihre Götter die Teuffel an/ dß sie ihnen ü-
 berflüssige Frucht wollen bescheren. Idem
 ait: Das Brodt/ so aus dem Reis geba-
 cken wird/ ist schwerlich zu verdauen und
 stopffet den Bauch wie das Brodt so von
 Türckischen Korn gebacken wird/ wie-
 wohl es in den Landschaften India ein
 gemeines Brodt ist/ da denn der Reis in
 grosser Menge gezeuget wird/ und wird
 von den Inwohnern vor ander Getreid-
 Brodt geliebt/ und ist ihnen anmuthiger
 denn einig ander Brodt/ und wiewohl
 der Reis/ so er gemahlen wird/ ein schö-
 ner weisser / und nahrhafter Mehl
 gibt/ und das Brodt so davon gebacken
 wird/ wohl sättiget/ und denn arbeitende
 Leuthen und dē Bauer. Vola/ die starke
 Magen haben/ fast nützlich und gut were/
 so ist es doch zu theuer in diesen Läden und
 dürff.

dürffte also ein Bauersmann an Weis-
Brodts allein mehr verzehren/ sich auff
einmahl zusättigen/denn ihnen eine herr-
liche gute Mahlzeit kosten möchte.

CAPUT IX.

DE FRUMENTO SARACENICO.

Præceptum.

Frumentum Saracenicum
est calidum & humidum, co-
ctu difficile, labori deditis
cum primis conveniens.

Explicatio.

FRumentum Saracenicum Germani-
cè Heyde-Korn und Grûße dicitur.
Foliis provenit primùm rotundis, quæ
post figuram hederaceam acquirunt,
acutiora tamen & molliora sunt. Cau-
lem habet rubentem, inanem, fragi-
lem, bicubitalem, foliisque ornatum.
Flores candidos edit, parvos & race-
mosos, semen est triquetrum, quod bis
seritur in anno, verè & post messem.
Calefacit & humectat, flatus gignit, o-

culis nocet, ac non nisi labori deditis
 convenit. Lacte tamen si coquatur, pul-
 tem præbet haud ingrata. Quamvis
 olim jumentorum potiùs, quàm homi-
 num fuerit esus. Tragus ait: Das Heyde-
 Korn ist warmer feuchter Eigenschafft/
 dienet nicht zur Speise für schwache Mē-
 schen/ darumb wollen wirs dem Viehe
 behalten. Et Tabernæmontanus pulrem
 commendat, modosque parandi haud
 paucos refert. Inquit: Wiewohl das Hey-
 de-Korn erstlich allein in unserm Lande
 vor das Vieh ist gezeuget und geseet wor-
 den/ so ist es doch auch mit der Zeit in die
 Küchen kommen/und so gemein worden/
 das nicht allein vō dem gemeinen Mann
 zur Nothdurfft gebrauchet wird/ son-
 dern muß auch nunmehr der grossen
 Herrn Taffeln helfen zieren/ sintemahl
 so es gemahlen und nicht zu viel gebeu-
 telt wird/ gibt es ein schönes und herrli-
 ches Mehl zu dem Breuen und Müßlein/
 die es dem Weizen-Breuen weit fürthun
 und wohlschmäckender sind. Etliche sie-
 den und kochen diesen Brey mit Milch
 wie den Hirsen/ und ist eine gute Speise
 die wohl sättiget und nehret/ dē Kindern
 und jungē Volck fast anmuthig und lieb-
 lich zueffen. Etliche andere siedē das Hey-
 de-

de Korn oder das gemahlne Mehl davon
mit einer fetten Ochsen oder Hammel-
Fleisch-Brühe zu einem Bren/ und wird
ein sehr wohl geschmacktes Essen das
wohl stärket und gute Nahrung gibt.
Andere kochen das Hende-Korn mit lau-
ter Wasser und wenig Butter und Salz
so viel gnug ist/ gibt gute und gesunde
Bren/ das Hauß-Gesinde und Tage-
löhner damit zu speisen.

QVÆSTIO.

An panis, ex frumento Sarace-
nico, laudabilis?

Resp. Pinfunt panes è frumento
Saracenico, in locis quibusdam: sed
coquuntur ægerrimè, flatus pariunt, vi-
sum obscurant pluràque præstant. Ita
fame pressi audent quidvis, ne audiant
murmura ventris. Tragus inquit:
Hende-Korn stets in der Speise genukt/
oder das Brodt daraus gebackt und gesse/
macht dunkel Augen/ erweicht den har-
ten Bauch/bewegt viel Winde im Leibe/
treibt den Harn/ bringt widerumb die
velohrne Milch/ ist aber schwerlich zu ver-
dauen/ darumb gehöret diese Frucht und
Kost für die arbeitsame Menschen/ die vō

den Mißgung nichts wissen. Et Tabernæmontanus ait: In Ostwaldt und Wasgarw/ auff den Speßart und andern rauhen Orthen/ da man dieser Frucht viel ziehet/ pflaget das gemeine Volck auff Brodt aus dem Mehl des Henbe-Korns zu backen/ das ist/ so viel den Schmach beläget/ lieblich zu esse/ wird aber schwarz/ sättiget doch wohl/ blehet den Bauch auff doch nicht so hefftig/ setzet sich bald unter sich/ gibt ziemliche Nahrung/ ist eine gute Speise vor die arbeitende Leute/ denn es haltet ziemlich wider/ ist doch undäulicher denn Haber-Brodt.



LIBER SEXTUS.

De

LEGUMINIBUS.

CAPUT I.

De Legumine in genere.

Præcepta.

I. Legumen est fructus herbarum, grana in filiquis fovens,

vens, exiguum homini nutrimentum præbens.

II. Estq; faba Bonen / pisum
Erbis / lens Linse / cicer Kt
chern / &c.

Explicatio.

Legumina à legendo dicuntur apud *Varronem*, quod non secantur, sed vellendo legantur. Omnia semina in filiquis nascuntur, non in spinis, nec in vasculis. *Plinius* ait: *Omnia satorum fructus, aut spicis continentur, ut tritici, bordei, muniturq; vallo aristarum quadruplici: aut includitur filiquis, ut leguminum: aut vasculis, ut sesamæ ac papaveris. Milium ac panicum tantum pro indiviso, & parvis aviculis exposita sunt. Indefensa quippe membranis continentur. Præbent verò legumina succum crassum, lentum, concoctu difficillimum & flatuosum; parum enim temporis exigunt in terrâ, unde ventriculus compensare dicit, quantum ibi desideratur. Minoris igitur longè conditionis sunt quàm frumenta.*

QVA

QUÆSTIONES.

I. An & cur legumina fœcundiora sint quàm frumentacea semina?

R. Frumentacea semina fœcundiora dicuntur, quàm fructus arborũ: & legumina fœcundiora quàm frumentacea. Quod autem facilius fit, fœpius fieri potest. Hinc excrefcit opus in frequentia. Citiùs elaborari queunt legumina, quàm frumenta: & hæc citiùs quàm poma nucis & baccæ. *Propter illam facilitatem, inquit Scaliger, atq; obtemperationem sunt propiores (partes) finis suo. Cum inter ortus initia, & finē, qui est in maturatione, per brevis tractus intercedat. Sunt ergo propè semen unitæ in exiguo gyro: Sunt propè concavsam, aerem scilicet: sunt propè finē. Tot adjutæ, tam presentibus atq; paratis causis, facile multum operis & expediunt & perficiunt.*

II. Quid de leguminum floribus ac siliquis notandum?

Resp. Avenæ seges, si cœli favor permittat, semel floret, tota quoq; tritici, tota secalis. Diversum spectamus in

in leguminibus. Non simul fabæ ac pisæ florent, sed quædam citius, quædam tardius. Neq; singuli scapi simul florescunt, alio desinente, alius incipit. Siliquantes etiam diversis dieb; ac temporibus. Ut sæpè non septimanas, sed menses aliquot recentia cernas ipsa.

CAPUT II.

DE FABÆ.

Præceptum.

Faba est legumen frigidum & siccum, flatulentum, difficilis coctionis, crudum & excrementosum alimentum præbens.

Explicatio.

Faba Germanicè Bonen dicitur. Caulem habet quadrangulum, obliquum, inanem, fragilem, & geniculatum. Alias emittit multas, è quibus flores plures ex uno pediculo racematim proveniunt. Folia habent pingua & in quovis pediculo quaterna. Siliquas edit cæteris leguminibus majores,

car-

carnosioresq; in quibus grana concluduntur. Refrigerat & siccat, flatus gignit, difficulter coquitur, & excrementolum alimentum suppeditat. Somnum facit turbulentum, & sensus hebetes. Difficulter spirantibus, & cum capitis ac ventris doloribus conflictantibus noxia est. Die Bonen/ inquit Tabernæmontanus, werden mehr eusserlich denn innerlich gebraucht/ denn sie blöhen den Leib/ machen viel Winde / sind schwerlich zu verdauen / und bringen böse schwermütige Träume/ fürnehmlich die grünen Bonen/ welche dem Magen viel schädlicher seyn/ als die durren/ und geben auch mehr Winde.

QVÆSTIO.

An in fabarum hilo positum efficiens?

Resp. Hilum est macula nigra in summa faba. Germanicè das schwarze Flecklein oben auff der Bonen. Hinc pro re nihili usurpatur in versu:

Mors igitur nihil est, ad nos neq; pertinet hilum.

Affirmat quæstionem Clariss. Hofmannus his verbis: In seminibus omnium plantarum id quod habet rationem agentis, seu forme,

formæ, est in apice illo, per quẽ semen jungitur aristæ, libo, folliculo, umbellæ, breviter, conceptaculo suo, quovis modo ablato, semen est infœcundum: quoad rationem patientis seu materiæ, est reliquum seminis corpus totum. Hoc ita esse, ex fabis didicimus. In his punctum illud nigrum, quod Hilum vocamus, est id, quo medianum adhaeret libo suo: quo etiam abscisso faba nunquam germinat. Hinc progressus est factus ad alia semina omnia, præsertim frumentacea, quæ formicæ condunt non nisi arrosa, ne rursus in fruges exeant, è terrâ, ut Plinius loquitur lib. II. c. 30. Hoc norunt agricola, didiceruntq; cum damno suo Quoties enim annum semina terræ credunt, ferè frustranea est spes messis. Causa non tam in eo est, quod spiritus exhalaverit, ut apud Laërtium Zeno docet, quàm quod crebrâ illâ versione & agitatione (opus est illa, ne concepto, ex prohibitâ transpiratione, calore, putrescant & incurculiones abeant) atteritur cussis ille, in quo ratio formæ. Quare, qui in alterum annum servare volunt, condunt cum paleis suis, ut molliter cadant grana in concussione illa. Hæc ille. Verùm diffusum efficiens per totum fabarum corpus, est. Anima
 Ici-

scilicet non solum forsan hilum, sed totam fabam actuat. Neq; agens aut patiens locis discernere licet, aut partibus. In parte quâvis forma datur quæ agit; in quâvis etiam materia, quæ patitur. Sicut & illud à vero alienum, quod passim urget in animalibus semen aliud activum, aliud passivum esse. Utrumq; in agendo & patiando obtinet vires. Agendo ob formam, patiando ob materiam. Et quòd ablato hilo è frumentis & fabis infœcunda fiant semina, rectè Zeno dixit, ob spiritum ingressum id fieri. Hi enim quâ data porta ruunt, & inutile pondus relinquunt. Ut semina cuncta Spiritibus destituta infœcunda evadunt, sic fabæ etiam ac frumenta.

CAPUT III.

DE PISO.

Præceptum.

Pisum est legumen frigidum & siccum, flatulentum, parvum alimentum, sed non adeò excrementosum præbens.

Expli.

Explicatio.

Pisum Germanicè Erbsiſſ dicitur. Caul-
 lem habet fistulosum & ramosum,
 claviculis multis è ramorū summitati-
 bus prodeuntibus. Folia gerit nume-
 roſa, longiuſcula, ſubpinguia. Flores
 edit figura animalis papilionis, nūc o-
 mnino candidos, nunc ex parte purpu-
 reos. Semen rotundū ac candidum eſt,
 refrigerans & ſiccans. Flatulentū eſt, ſed
 non æq; ac faba, alimenti parū ſuppe-
 ditat, ſed minus excrementoſi. Nihil
 tamen frequentius in menſis divitum &
 pauperum. Ubique ſuum invenit locum,
 piſum.

In Teutſchland inquit Tragus, iſt
 kaum ein bräuchlicher Kuchē. Speiſe als
 Erbeiſſen/nützlich bey den reichen und ar-
 men Leuthen/denn ſie ſättigen/speiſen ūd
 nehren wohl/sagt Galenus, haben in der
 Arzeneien innerlich und euſſerlich zu nuzen
 ein ſonderliches Lob. Et Tabernæmon-
 tanus: Die Erbsen ſind faſt miſtler Natur
 in der Kälte und Truchne/machen nicht ſo
 viel Bläſte als die Bonen/und geben beſ-
 ſere Nahrung/derohalben bey den Teut-
 ſchen / ſo wohl reichen als armen in der

D

Spey-

Speise gar gemein/weil sie wohl sättigen
speisen und nehren: Werden auch in der
Arzenei innerlich und äußerlich gebrau-
chet.

QVÆSTIO.

Quomodo pisa mereantur lau-
dem & vituperium.

Resp. Pisa aut sunt viridia aut sicca
& cocta, aut integra, aut in pulcem vel
juscularēdacta; aut membrana tecta, aut
nudata. Viridia excrementiæ sunt
substantiæ & corruptioni obnoxia. Sic-
ca verò & cocta minùs flatulenta sunt,
meliusq; præbent alimentū. Jusculum
aut brodium pistorum semper salubrius
est substantiā ipsā. Hic enim flatus cum
alimenti & coctionis pravitate disposi-
ti sunt. Et cortice spoliata præstantio-
ra longè sunt non decorticatis. Conco-
ctioni enim minùs renititur, neq; tam
crassum præbent succum. Universum
ergò laudē merentur juscula, benè co-
cta, & eudata; vituperium viridia, exsic-
cata non decorticata. Hinc Schola Sa-
lernitana:

*Pisum laudandum nunc summus ac re-
probandum,*

*Est inflativum cum pellibus, atq; nocivũ
Pellibus ablatis, sunt bona pisa satis.*

CAPUT IV.
DE LENTE.

Præceptum.

Lens est legumen frigidum & siccum, difficilis coctionis, crassi ac vitiosi succi, pessimiq; nutrimenti.

Explicatio.

Lens Germanicè Linsen dicitur. Caulem habet tenuem, ramulis multis constantem. Folia sunt exigua & acuminata, flores purpurei, fructus rotundi & compressi. Linsen haben ein schlecht geringe Wurzel / inquit Tabernaemontanus, aus welcher dünnen Stengel / Elen hoch / ersprissen / mit vielen Nebenästlein / an welchen harte schmale spizige Pletter stehen (ein jedes Nestlein mit seinen Faden damit sich anbindet / wie die Erbsen) die Blumen seyn klein und braunlecht / nach welchem kleine breite Schöttlein erfolgen / in welchem drey oder vier runde getruckte

und breite Kernlein oder Linsen verschlossen seyn. Sie erfodern ein trucken Land/trucken Wetter: Blühen bald nach dem sie geseet werden. In caliditate & humiditate medium tenere dicitur. Galeno consentit Tabernæmontanus inquiring: Die Linsen habē das Mittel zwischē warmer und kalter Natur/seyn truckē im andern Grad. Rectius verò Celeberr: Senertus scribit: *Lentes ferè pessimi cibi sunt, frigide & sicce; crassi, maligni & vitiosi succi, ac difficilis coctionis, caput crassis vaporibus replent, oculis nocent: Sanguinem crassum efficiunt, & imprimis melancholicis noxia sunt: menses & urinam sistunt. Atq; hac illorum malitia vix ullā arte corrigi potest.* Et Dioscorides ait: *Frequentes in cibo sumta oculorum aciem obtundit, agrè concoquitur. Stomachum lædit, eumq; & intestina inflat. Somnia tumultuosa excitat, estq; capiti, nervis & pulmoni inutilis.* Quod & Tabernæmontanus è Dioscoride fatetur, scribens: Dioscorides schreibt/das die Linsen das Gesicht verdübeln/seyn auch schwerlich zu verdaue/be-schädigen den Magen/blehen die Därme/bringen schwere Träume/find dem Kopff/Spanadern üd der Zungen gefahr/zu viel
in

in der Speise genossen. Oribasius wie auch Aegineta vermelden / daß sie eine böse Nahrung gebē / und ein grobes dickes Geblüt machen / daher auch Galenus sagt / daß diejenigen / welche der Linsen viel essen / leichtlich in Auffatz gerathen köñē / und auch zu den Krebs geneigt seyn / denn sie ein grob melancholisch Geblüt machen.

Q U Æ S T I O.

An lentium signatura usumea-
rum in morbillis ac variolis
præbeat?

Resp. Singularem modum rerum naturalium vires investigandi Chymici adscribunt signaturis, notis & characterismis. Ubi è figuris externis, coloribus, aliisque materiæ conditionibus, de utilitate aut damno, quod inferre queunt, judicium dare satagunt. Sic citria poma cordi utilia esse, nucleos pomorum Persicorum calculo conferre, plantas aculeatas ut & dentes & maxillam lucii lateris, doloribus pungentibus prodesse scribunt Eodem pacto etiam lentes ob signaturam seu formam suam, quâ variolis similes sunt, usum suum in morbillis ac variolis habere existimant

Alii id damnant, & nec signaturis fidē,
 nec lentibus usum istum præbent. Car-
 danus de re hac scribit: *In universum,*
edulium hoc mali atq; improbi est succi, atq;
melancholici: nec satis mirari possum eo-
rum Medicorum tam stupidam cæcitatem,
qui lentes egri exhibent, & maximo, ut
dicunt, iuvamento: cum sæv a secū Sympto-
mata, quæ Dioscorides recenset, afferant,
conenturq; non solum in morbis Chronicis
quàm pluribus, ut quartana, scoromia,
vertigine, cephalæa; sed etiam in acutis,
ut pleuritide, & variolis ac morbillis, tan-
quam præstantissimum ac boni succi cibum
in victûs ratione, dare, nec ullum Medicinæ
rationis participem esse existimamus, qui
lentibus, agrotantes pleuritide affectos alat:
& si quis tam irrationalis reperitur, qui de-
clinante jam morbo eas agrotant dederit,
& sequenti die obierit ager, talem Medi-
cum mortis causam fuisse censendum. Cele-
ber: Sennertus ait: Cum usus & facultas
lentium in variolis & morbillis apud Medi-
cos tam dubia sit; vis verò illa mentem
turbandi, sanguinemq; melancholicum ge-
rerandi notæ, ob quam non immeritò tan-
quam funebre edulium in cibo luctû tempore,
Judeos accipere lentes scribit Amatus
 Lusi-

Lusitanus; pleuritideq; ob earū usum interuisse observaverit Galenus: pueris imprimis, qui aliās pavoribus insomnis. & horrendis imaginationibus obnoxii sunt, cautè exhibenda sunt; præsertim cum alia satisfacta, & de quorum viribus nulla est controversia, ad expulsionem variolorum & morbillorum habeantur medicamenta. Hæc Celeberr: Sennertus, qui tamen alibi mitius ferre videtur iudicium de lentium usu. Verū, inquit, cum Arabes in medicamentorum facultatibus investigandis diligentissimi, medicamenta illa ex lentibus, caryis, lacca, & tragacantha, valdè commendent, atq; alii doctissimi Medici non sine fructu illis hætenus usu sint, ea quæ contra lentium usum afferuntur, de iis ut alimentis intelligenda sunt. Et verum omninò est, lentes cibum omninò incommodum præbere, in quem usum, ut satis elixentur, diu coquenda sunt. Interim nihil prohibet, quia medicamenti loco decoctum, quo ex iis saltem quod subtilius est, extrahitur, exhibitum ad promovendam variolarum eruptionem occultā vi facere possit; unde etiam nonnulli signatura sua seu formā variolis similes esse statuunt. Hæc ille. Nos breviter duo in

lentibus spectanda offendimus, *decoctum*
 & *substantiam*. Substantia pessima est,
 alvum obstruit, & cuncta ante memo-
 rata incommoda præstat. Ab hac ergo
 abstineant & sani & ægri. Decoctum
 vim habet aperiendi, laxandi, & pene-
 trandi. Atque hinc laxat alvum, movet
 urinam, & expellit variolas. Signaturis
 non temerè fidendum, sed rationi &
 experientiæ. Unde idem Clariss: Sen-
 nertus monet: *Neq; etiam huic signo soli,*
velut primario fidendum: sed experien-
tia cum primis consulenda est. *Neq; etiam*
cū Empiricis in quolibet capitis affectu me-
dicamenta, quæ capitis figuram habent, ex-
hibenda, sed vires propriæ explorandæ, &
quod saniores Chymici etiam faciunt, mor-
bi natura consideranda.

CAPUT V.

DE CICCERE.

Præceptum.

Cicer est legumen calidum
 & siccum, abstergens, aperi-
 ens, & lienem ac jecur expur-
 gans.

Expli-

Explicatio.

CIcer Germanicè *Kichern* dicitur. Caulem gerit lignosum, ramis multis brachiatum, altitudine cubitali adolefcit. Folia habet oblonga denticulata, subalbida, & pilosa. Calicium est & ficcum, atq; amaritudinis non omninò expers. Promovet, abstergit, aperit, discutit, incidit, & flatus excitat.

QVÆSTIO.

**Utrum cicera nutrimenti, an
medicamenti sustineant
partes?**

Resp. Poppius ait: Zu allerley Spei-
se und Arzneyen inderlich üd äusserlich mö-
gen die Kichern genüßet werden / wie die
Erbsen. Sed nihil nutriunt, corpusque
mutant. modis non unis. *Cicera*, inquit
Cel. Señertus, *magis medicamentosa, calida
& sicca sunt, fabisq; majorem vim abster-
gendi habent. Urinas cient, calculos fran-
gunt, menses movent, thoracem & pulmo-
nes expurgant, semen augent. Ad quos u-
sus omnes hodiè plerumq; jure cicerura
potiùs, quàm cineribus ipsis
utuntur.*

LIBER SEPTIMUS. DE OLERIBUS.

CAPIT. I.

De Olere in genere.

Præcepta.

I. Olus est fructus herbarum sativus, in hortis natus & esui aptus.

II. Estq; Cucurbita Kürbß/Cucumis Gurken/Pepon Melon &c.

Explicatio.

Ad præcept. I.

OLera dicta Grammaticis sunt, quòd oleant, id est crescant, & in hortos translata ex agrestibus culta & mitia fiant. Considerantur hìc non in latitudine tota, sed ex parte tantum. In fructibus enim hætenus nostra stetit cura, unde & olera, prout fructus sunt, sumimus ponderanda. Sativus verò fructus est olus, operasq; hominum postulat.

stulat. Operosissimi id testantur olitores, qui curam gerunt olerum diurnam nocturnamque. Plerumq; nascitur in hortis sicut frumenta ut plurimum in agris. Esui hominum destinatur à matre provida naturâ, Deoq; naturæ Rectore ac Directore. Rectè Danæus ait: *Olus est omnis sativa herba, usui hominis cibario etiam nunc post peccatum apta, & à Deo concessa.* Nam primum omnes herbae erant usui hominis commoda: nunc autem propter hominis peccatū non sunt, tum ut meminerint primi Adami peccati homines, tum etiam ut peccare metuant.

Ad Præcept. II.

Inter olera alii Brassicæ tribuunt primas, quam olus καλὸν ἔξοχον dici existimant; alii lactucæ primatum deferunt, quàm magis in deliciis habent brassicâ. Nos scopum nostrum sequimur, & olera non secundum folia, nec secundum radices, sed unicè juxta fructus spectamus. Eminent hîc cucurbita, sequitur Cucumis, cum aliis nonnullis generibus. Nescii interim haud sumus sub Olere brassicas, capas, rapas, raphanos, cucumeres, cucurbitas, taliaq; infinita

nita comprehendendi promiscuè Unde & in Ægypto quondam, svavissima, genti Hebræorum olera dicebantur *allia, cæpa, porri, melones, pepenes, cucumeres*. Ubi rustici illi stomachi, meliora Dei dona & fercula cœlitus delapsa oleribus istis præferre nil dubitabant. Adeò suum cuique pulchrum & consuetudo altera Natura.

QVÆSTIO.

Cur & quando oleribus adhībendus fimo?

Resp. Utuntur fimo agricolæ, utuntur olitores, utuntur vinitores. Omnes spe ducuntur ingenti, terris benè stercoratis. Ditari succo frumenta, olera, & ipsos arborum fructus existimant, fimo terra si fuerit madefacta. Cum primis verò cucumeres, cucurbitæ, brassica, & alia olerum genera Fimū postulare, creditur vulgo. Ubi tenendum, & terrarum, & finorum, & satorum, differentias esse complures. Aliter se habent terræ tenues, aliter crassæ; aliter frigida, aliter calida. Arvum donatur fimo, testante Scaligero, ut rarefiat, ut calefiat, ut fiat spirituosum: quibus

bus beneficiis fruatur seges postea. Ubi ergò jã ante terra tenuis, calida & rara, plus nocumenti quàm emolumenti capit. Fimi etiam qualitates variant immensum, cum stercore specie differant, sicut & animalia, quorum sunt excrementa, *Fimus ergò alius*, inquit Scaliger, *alii conveniet plantæ : neq; solum secundum species, quod facile persuaderi potest : sed etiam per ætaturæ differentias.* Lotiũ suillum proferunt aliud à stercore bovino. Vites quarto quoq; anno stercoreandas moment, aut etiam serius : ledi, si frequentius. Olera verò annis singulis suum appetunt sterco, præsertim si pluviosa fuerit tempestas, terræq; humiditas.

CAPUT II.

De

CUCURBITA.

Præceptum.

Cucurbita est olus frigidum & humidũ, parum nutriens, & non nisi probè conditum proficuum.

Expli.

Explicatio.

Cucurbita Germanicè Kürbß dicitur. Folia habet ampla & hederacea. Claviculis comprehendit obvia quæq; & arbores ac pergulas scandit. Flores profert grandiores, jucundos, sed multos infrugiferos. Frugiferi ex conceptu sub ipsis extuberante nascuntur. Fructus magni sunt, nunc rotundi, nunc longi, nunc aliter formati. Ars quoq; naturam imitatur, dum vasis recipere formam cogitur. Tragus ait: *Naturam habet frigidam & humidam, ut Plinio aqua congelata dici meruerit.* Nutrimentum præstat exiguum. Editur tamen non à pauperibus modò, sed & divitioribus. Cum jusculis carniū elixatur, & piper aspergitur. Aliis in oleo & butyro frixa placet, farina prius circumlita, & acerbæ uvæ succo aspersa. Magis ergò alienis quam propriis placet dotibz. Unde verius:

*Succi aquei, cursus rabidiq; cucurbita
bilem*

*Vincit, & ilia cum non benè cocta
ciet, Quam*

*Quam benè grata tamen cuicunq; ad-
mixta secunda*

*Huic externa magis quàm sua forma
placet.*

Tragus ait: Wiewohl die Kürbß umb ih-
rer kalten Feuchtigkeit willen dem Magen
nicht zum besten bekommen/noch müssen sie
in der Küchen seyn/den eigliche brauchen
und bereiten dieselbe zur Speise/ wann sie
noch weich sind und ganz jung. Die eusser-
ste Schale werffen sie hin/das weiße mit
den weichen unzeitigen Kernen lassen sie
erweellen/hack es und bereiten daraus ein
weiß Muß/thun darzu Zwiebel/Butter
und Salz ic.

QVÆSTIO.

*Quid cucurbitæ ortus & inte-
ritus nos moneat?*

Resp. Id quod in ore omnium :
Quod citò fit, citò perit. Adoleſcit cu-
curbita brevi temporis spatio, & ipsas
arborū summitates petit, sed unius no-
ctis frigore perit. Tragus inquit: Wer
sich schnell erhebt/der fällt au plößlich.
Also geschieht dem Kürbß/ welcher in einē
Sommer hoch mit seine Neben auffwächst/
daß er auch die Gipffel der hohen Bäume
erreicht.

erreicht. Aber im Herbst fällt er von einem Reiffen zu Boden/ daß; weder Laub noch Neben nichts mehr sollen; darumb muß der Kürbß jährlich von dem Saamē auff gebracht werden/ das geschieht im Aprilen/ in unserm Land/ etliche nehmen die mittelste Kernen aus den Flaschen und kehren die Spitzen unter sich/ vermuten/ daß die Kürbß desto geschickter auff wachsen. Etliche aber beitzten die Körner zuvor in süßer Milch oder Zucker-Wasser/ daß sie desto schneller aus d Erden krichē und süßer werden/ wiedann wahr ist. Sobald die zwey erste Blätter aus dem Grunde schliessen/ muß man stets Wasser darben haben/ sonst mögen sie nicht so bald auffkōmen. Gegen dem Brachmonat/ wenn ein jedes Stöcklein vier oder fünff breite Blätter überkōmpt/ dem Winter-Rosen-Blättern malva major genant nicht ungleich/ fähēt d Stam an zuspiñē/ das ist/ er stößt seine neben zwiefältige gegäbelte Faden wie die Wein-Reben/ damit hengen und knüpfē sie sich an die Pfäl/ Bäume oder was sie ergreifen. Gleich bald erscheinen zweyerley weiße Blumen. Die ersten sind ganz Wollich anzusehen/ als weiße Kößlein/ jede Blume mit fünff oder sechs

sechs Blättern/solche Blumen fallen am dritten Tage ab/ohn alle Frucht. Die andern Blumen sind kleiner/aber hinden an jeder gedachten Blumen erscheint auch die Frucht/an zu sehen/als die kleine wilde Holz-Birn. Als nun die Blumen verwelcken/nimbt die Frucht (welche gerathen sol) augenscheinlich zu/ezliche dieser Kürbß werden rund/die andern lang/ezliche krumb gebogen / als die Hörner/ezliche schlecht/groß und klein/ nach dem der Holz-echte Samen einer Artz ist.

CAPUT III.

De

CUCUMERE.

Præceptum.

Cucumis est olus frigidum & humidum, crudum pravumque generans succum.

Explicatio.

Cucumis Germanicè Cucumern oder Gurden dicitur. Humi repit, folia aspera & scabra habet. Claviculis comper

prehēdit, quæ valet attingere. Flores
edit cucurbitæ floribꝯ nō abſimiles. Sub
hiſce extuberat fructus, qui primū vi-
ridem, poſt flavū ac citreum refert co-
lorem. Cortex verrucis ac tuberibus
ſcatet. Temperiem habet humidam &
frigida, craſſumque præbet ſuccum.
Galenus ait : *Veniunt frequenter in cibis
crudi cucumeres, ſed pravos generant ſuc-
cos*: nam etiamſi nonnulli cucumeres
rectē concoquant in ventriculo, dum
tamen in hoc fiſi, affatim iis ſe replent,
temporis tractu gelidum, & utcunqꝯ
craſſum humorem in venis acervāt, qui
non facilē in probum ſanguinem con-
verti poteſt: proinde abſtinere ab illis
conſuluerim: clam enim ſenſimq; poſt
longum tempus pravus in venis, ex ipſis
ſuccus accumulatur, qui vel leviculā
putredinis arreptā occasione, febres
ſæviſſimas & mirē contumaces exci-
tat.

QUÆSTIO.

**An cucumeres maturi præfe-
rendi immaturis?**

Reſp. Maturi quidem tenuioris ef-
ſentiæ ſunt immaturis, ſed eo ipſo plūs
no-

nocent, quàm profunt. Cor enim penetrant & ad intima meant. Tutiùs ergò sumere immaturos cum aceto, & lale ac pipere probè condire, & in acetariis apponere. Tunc maturis calidioribus minùs nocent: frigidi verò, aut ventriculum habentes debilem, ab iis abstineant. Celeberr: Sennertus ait: *Commodissimè sumuntur immaturi adhuc in acetariis, prius conditi cum aceto & pipere. Iis minus noxii sunt, qui calidiores sunt temperie, & fervidiorem habent ventriculum, quibus verò is imbecillior est, omninò ab iis abstineant.*

CAPUT IV.

De

PEPONE.

Præceptum.

Pepon est olus frigidum & humidum, gustu suave, vitiosum in corpore generans humorem.

Explicatio.

PEpon Germanicè Melon dicitur. Serpit cucumeris modo, foliis hirsutis & scabris. Flores habet luteos, fructum grandem, humanū sæpè caput nunc exæquantē, nūc excedentem, cortice constat cartilagineo. Color non omnibus idem, aliis herbaceus, aliis flavus, aliis cinereus, aliis albus. Fructus frigidus est ac humidus, gustu suavis, odore aromaticum quid spirans. In corpore gignit humorem vitiosum, choleram, febresq; & putridas & malignas.

QVÆSTIO.

An vino peponum malitia corrigatur?

Resp. Saporis suavitate & odoris jucunditate pepon invitat homines ad esum liberaliorem. Sed non rarò in præsentissimū vitæ periculum conjicit eosdem. Unde *Tabernaemontanus* ait: Es ist ein welsch Sprich-Wort: Wirstu der Melonen zuviel fressen/so wirstu auch bald die Kernen müssen essen: Denn in hitzigen Fiebern braucht man die Milch von den zerstoßenen Kernen zur Speise oder Trank.

Trans. Et Reges ac Imperatores ex
 esu peponum interiisse ferunt historiae.
 Unde quomodo tuto iis vesci liceat, sa-
 pe quaesitum. Vino uti jubent non-
 nulli, alii ne vinum quidem corrigere
 malum existimant. Sed vinum gene-
 rosum & non nimis parcè exhaustū,
 peponum vitia corrigere quidā existi-
 mant. Et vinum generosum ac non
 nimis parcè haustum, peponum vitia
 emendare scribit Celerr: Sennertus.
Vinum, inquit, *generosum sit, neq; nimis*
parcè bibi oportet, ut melonum malitiam
corrigere atq; absumere possit. Si verò vi-
num paucum, vel minus generosum ac bi-
nosum bibatur, pravitatem illam melonum
corrigere non potest, sed solum crudos il-
los corruptosq; humores secum ex ventri-
culo ad partes penitiores deducit, atque
ita noxam, quae aliàs ex usu melonum pro-
venire potest, auget.

Conclusio.

Sic arborum & herbarū lustravimus
 sedotes pulcherrimas. Non omnes, sed
 aliquas. Ditissima enim mater natura
 est, cujus abyssum imperscrutabilem
 brevi

brevi temporis spacio exhaurire nō li-
 cuit. Reservanda ubique nonnulla,
 quæ natura ostendat revisentibus. In-
 terea peccamus veniā pro omissis, veni-
 ar pro commissis. Humanum errare,
 humanū pro perfectis inferre im-
 perfecta, pro consummatis
 inchoata.

F I N I S.



Sperling, Johann

Carpologia physica posthuma opusculum

Witteberga 1668

Res/Anat. 404#Beibd.3

urn:nbn:de:bvb:12-bsb10913127-5

VD17 12:172009K